**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Мамедкалинская средняя общеобразовательная школа №3»**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ:  Директор школы  Рабаданова М.П.  Приказ № 36 от «24» августа 2017 год |

**Положение об организации питания учащихся в школе**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ « СОШ№3 пос.Мамедкала» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями ( законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

• [законом Российской Федерации](http://pandia.ru/text/category/zakoni_v_rossii/) "Об образовании";

• Типовым положением об образовательном учреждении;

• уставом школы;

• федеральным законом от 01.01.2001 года №52-ФЗ " О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";

• СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего [профессионального образования](http://pandia.ru/text/category/professionalmznoe_obrazovanie/)";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным [нормативным актом](http://pandia.ru/text/category/akt_normativnij/), регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на заседании родительского комитета и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2**. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ Полянской ООШ

• обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

• предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

• использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения

( пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• соответствие иным требованиям действующих [санитарных норм](http://pandia.ru/text/category/sanitarnie_normi/) и правил в Российской Федерации.

3.3.  В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал учета фактической посещаемости учащихся;

• журнал [бракеража](http://pandia.ru/text/category/brakerazh/) пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

• журнал проведения [витаминизации](http://pandia.ru/text/category/vitamin/) третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима [холодильного оборудования](http://pandia.ru/text/category/holodilmznoe_oborudovanie/);

• копии примерного 12-дневного меню ( или 10, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы [ветеринарно-санитарной](http://pandia.ru/text/category/veterinariya/) экспертизы и др.).

3.4 Администрация школы совместно с [классными руководителями](http://pandia.ru/text/category/klassnie_rukovoditeli/) осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями ( законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 01.01.2001 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд ( приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатным сотрудником школы, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 01.01.2001 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, [выполнение работ](http://pandia.ru/text/category/vipolnenie_rabot/), оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, [специализированные транспортные](http://pandia.ru/text/category/transport_spetcializirovannij/) средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям [государственных стандартов](http://pandia.ru/text/category/gosudarstvennie_standarti/) и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и [готовой продукции](http://pandia.ru/text/category/gotovaya_produktciya/), реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора. 3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет [денежных средств](http://pandia.ru/text/category/denezhnie_sredstva/), выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ**.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе ( за [счет бюджетных](http://pandia.ru/text/category/byudzhetnij_schet/) средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию горячего питания, повар. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы ( журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.