Рассмотрено на заседании Утверждаю

 педагогического совета директор МБОУ СОШ №10

31.08.2016 протокол №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.А. Шульга

**Положение**

**о порядке организации питания**

**обучающихся МБОУ СОШ №10**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся МОБУ СОШ №10 им. А.С. Пушкина (далее – Школа) регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным законом РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом Школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в Школе, являются:

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

•гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

•пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

 •общие принципы организации питания обучающихся;

•порядок организации питания в школе;

•порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. Общие принципы организации питания в Школе.

2.1. Нормативно-правовая база по питанию

[Федеральный закон РФ от 29.12.1992г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](http://www.consultant.ru/popular/edu/)

**2.3. Санитарные правила и нормативы**

[СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»](http://base.garant.ru/12161898/)

[СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»](http://blanker.ru/doc/sanpin-2-3-2-1078-01)

[СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_566.html)

[СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»](http://docs.cntd.ru/document/901802127)

[СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»](http://www.tehbez.ru/docum/documshow_documid_544.html)

[СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»](http://www.webapteka.ru/phdocs/doc8847.html)

[СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»](http://ozpp.ru/standard/normy/sp111058-01/)

[СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»](http://ozpp.ru/standard/pravila/sanpin214107401/)

[Режим питания в детских учреждениях (методические рекомендации)](http://zdorov.websib.ru/node/9)

[СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества»](http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_569.html)

[«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов»](http://do.isiorao.ru/document/prilogenije%2011.php)

[Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов  для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях»](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/4085292/)

[Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет»](http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/4085291/)

При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. №45.

 2.4 . В Школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

 •предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

•предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

•разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета (при наличии), время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей.

2.5. Для обучающихся Школы предусматривается организация горячих обедов.

2.6. Для обучающихся по ФГОС предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед/ полдник).

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора Школы на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет директор Школы.

3. Порядок организации питания в Школе.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Школы, иными обстоятельствами столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Школы. Отпуск учащимся питания (завтраки/полдники и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников из числа классных руководителей.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Совет по питанию, в состав которого входят на основании приказа директора Школы ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по ВР, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской, педагогической и ученической общественности.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, входящая в состав Совета по питанию. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, проводят работу с родителями по своевременной оплате за питание, ежедневно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

3.9. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором Школы, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи, их поведение во время завтрака или обеда/ полдника, назначают дежурных по столовой из числа обучающихся класса.

3.10. Ответственный за организацию питания в школе:

* Готовит пакет документов по Школе для организации льготного питания обучающихся;
* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования (далее – УО); посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые УО;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
* регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
* своевременно с медицинским работником Школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

 3.11.Диспетчер по питанию ( при наличии):

* Ведет необходимую документацию о родительских средствах на питание;
* своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию Школы;
* Составляет табель питания и производит его сверку.

4. Взаимодействие. Контроль.

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, органами общественного управления Школой, педагогическим советом, медицинскими работниками.

4.2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

• внутришкольного контроля администрации Школы, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;

• инспекционного контроля УО администрации МО Тимашевский район.

5. Документация.

В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Приказы и распоряжения, методические рекомендации администрации и управления образования.
2. Приказы руководителя школы, касающиеся организации питания:
а) приказ об организации питания в школе;
б) приказ об организации льготного питания обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей;
в) приказ о назначении ответственного за организацию питания в школе;
г) дополнительные приказы при изменении контингента обучающихся в течение учебного года (выбытие, перевод из другой школы и т.д.)
3. Соглашение о сотрудничестве при организации питания заключенный между школой, ЦРБ и поставщиком питания.
4. Положение о бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (утвержденная на педагогическом совете).
5. Приказ о создании бракеражной комиссии.
6. План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
7. Приказ о Совете по питанию.
8. Положение о Совете по питанию.
9. План работы Совета по питанию.
10. Программа производственного контроля.
11. Акты проверок пищеблока школы комиссией по контролю за организацией питания (Журнал контроля).
12. Протоколы заседаний комиссии по контролю за организацией питания.
13. Списки учащихся, получающих диетическое питание (медсправки).
14. Списки учащихся из многодетных и социально-незащищенных семей, относящихся к льготной категории (+документы).
15. Наличие системы работы по определению списков учащихся, получающих бесплатное питание (заявления родителей, акты обследования семьи, справки, удостоверения и т.д.)
16. Документы по работе с родительской общественностью.
17. Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания.
18. Справки проверок качества организации горячего питания (не менее 4-5 в год).
19. Ежедневный мониторинг охвата горячим питанием по школе (журнал учета/ экран охвата горячим питанием по классам).
20. План работы по улучшению организации питания в Школе.