**Утверждаю**

 Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г.Шебаршова

 Приказ № 41-ОД

. от « 12» апреля2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания обучающихся**

**МОУ Бабарыкинской СОШ**

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 1.1. Положение «Об организации питания обучающихся МОУ Бабарыкинской СОШ» (далее Положение) определяет компетенцию школы, общие принципы, порядок организации горячего питания обучающихся в период образовательного процесса и летнего оздоровления.

1.2. Положение разработано на основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы и санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10.

1.3.Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы и входит в перечень локальных актов школы.

1.4. Данное Положение обязательно к исполнению педагогическими работниками, персоналом рабочих, родителями (законными представителями)).

1.5. На каждого обучающегося школы выделяется ежегодно государственная дотация на бесплатное питание.

1.6.Родительский комитет школы может организовать улучшение калорийности и качества питания обучающихся в дополнение к дотационному питанию.

1.7.Родительский комитет оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся, осуществляет контроль за питанием обучающихся.

1.8. Школа создает условия для получения обучающимися питания организованного родительским комитетом школы.

1.9. Администрация школы совместно с общешкольным родительским комитетом определяют условия и порядок получения обучающимися питания в школе.

 **2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ**

2.1. Цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся через организацию рационального питания в период образовательного процесса.

2.2.Задачи.

2.2.1.Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2.2.Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.2.3.Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.2.4.Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.2.5.Формирование и развитие представления школьников о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, готовности заботиться и укреплять собственное здоровье.

2.2.6. Формирование у обучающихся знаний о правилах рационального питания, готовности соблюдать эти правила.

2.2.7. Освоение обучающимися практических навыков рационального питания.

2.2.8. Формирования у обучающихся основ культуры питания, как одной из составляющих здорового образа жизни.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Администрация школы создает условия и осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся в школе.

3.3. 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.

3.4. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового льготного бесплатного горячего питания – завтрак, второе льготное бесплатное питание для обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей по распоряжению Главы Верхнеуральского муниципального района.

3.5. Для обучающихся школы предусматривается организация питания за счет родительских средств.

3.6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 -требования к организации питания обучающихся, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.7. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляет школа.

3.8. Поставку продовольственных товаров для питания в школе осуществляет предприниматель определяющийся на конкурсной основе, имеющий соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.9. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется распоряжением Главы Верхнеуральского муниципального района, исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Стоимость питания учащихся, осуществляемого за счет родительских средств определяется исходя из стоимости продуктов питания и составляет сумму одинаковую со стоимостью льготного питания

3.11. Питание в школе организовано на основе примерного цикличного 10-дневного меню рационов горячих завтраков для обучающихся школы, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.12.Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.14.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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе , осуществляется органами Роспотребнадзора.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

4.1.В школе для всех обучающихся питание предоставляется в виде горячего завтрака на переменах между уроками в период образовательного процесса и летнего оздоровления.

4.2.Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

4.3.Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

4.4.В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.5.В школе установлен следующий порядок предоставления питания обучающимся: после 3 урока – 1- 4 классы, после 4 урока – 5-11классы, после 6 урока - обучающиеся, посещающие дополнительное бесплатное льготное питание и питание за счет средств родителей.

4.6. Оплата питания за счет средств родителей осуществляется через лицевой счет Управления Образования.

4.7.Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение дня, запрещена.

4.8.Классные руководители проводят работу с обучающимися о необходимости горячего питания и ведут регистрацию обучающихся класса, посещающих столовую, в специальном табеле.

4.9. Заместитель директора школы по ВР контролирует присутствие классных руководителей в обеденном зале во время приема пищи обучающимися своего класса.

4.10. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок, дисциплину обучающихся класса и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.11. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно списка и меню.

4.12. Рацион питания определяется на основе норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детей.

4.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.14. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе заместителя директора по ВР и педагогических работников.

4.15.Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора.

4.16.Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.17. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет медработник местного фельдшерско-акушерского пункта.

**5. КОМПЕТЕНЦИИ ШКОЛЫ**

5.1. Обеспечивает условия бесперебойной работы школьной столовой.

5.2. Электро-, водоснабжение и водоотведение школьной столовой.

5.3. Организует охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме.

5.4. Утверждает режим работы столовой, график работы повара, порядок питания обучающихся, порядок оформления заявок.

5.5. Проводит разъяснительную и организационную работу среди родителей и обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания. Разрабатывает и реализует программу «Разговор о правильном питании».

5.6. Постоянно осуществляет контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания. Разрабатывает и реализует программу производственного контроля.

5.7. Обеспечивает высокое качество питания обучающихся и работников школы в соответствии с нормами СанПиНа и действующими нормативными требованиями.

5.8. Обеспечивает обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников.

5.9. Обеспечивает периодическое гигиеническое обучение работников.

5.10. Обеспечивает своевременный сбор и вывоз тары и мусора.

5.11. Ведёт учёт расходования продуктов питания обучающихся, своевременно отчитывается о произведённых расходах перед бухгалтерией Управления образования.

5.12. Школой разрабатывается и утверждается директором порядок питания обучающихся, режим работы столовой, порядок оформления заявок на питание.

5.13. Администрация школы выносит вопросы питания обучающихся на обсуждение родительской и педагогической общественности.

 **6. ОТВЕСТВЕННОСТЬ ШКОЛЫ**

6.1.Школа несет ответственность за:

 1) организацию питания в соответствии СанПиН 2.4.2.2821-10 - требования к организации питания обучающихся, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01);

2) соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию закупа продуктов питания;

3) учёт и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств;

6.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, установленных данным Положением, классные руководители, заместитель директора по воспитательной работе, завхоз, персонал рабочих несут ответственность в соответствии с Уставом и Трудовым кодексом РФ.

**7. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ ОТВЕТСТВЕННЫХ РАБОТНИКОВ ШКОЛЫ**

7.1. Заместитель директора по воспитательной работе:

7.1.1. планирует и организует работу по организации питания обучающихся в период образовательного процесса и летнего оздоровления;

7.1.2. разрабатывает программу производственного контроля и осуществляет контроль исполнения программы;

7.1.3. программу «Разговор о правильном питании» и осуществляет контроль исполнения программы;

7.1.4. организует разъяснительную и организационную работу среди родителей и обучающихся по пропаганде гигиенических основ питания;

7.1.5. создает бракеражную комиссию, разрабатывает порядок питания обучающихся, порядок оформления заявок;

7.1.6. осуществляет контроль работы бракеражной комиссии;

7.1.7. несёт ответственность за организацию питания в школе в период образовательного процесса и летнего оздоровления.

7.1.8 .осуществляет ежедневный контроль питания обучающихся в столовой;

7.1.9. осуществляет контроль исполнения функций классными руководителями по организации питания класса;

7.1.10. контролирует соблюдения норм и правил СанПиНа персоналом рабочих;

7.1.11. решает вопросы, возникающие в процессе организации питания.

7.2. Завхоз школы:

7.2.1. планирует и организует работу по созданию необходимых условий для осуществления питания;

7.2.2. определяет график и режим работы столовой;

7.2.3. планирует и осуществляет внутришкольный контроль за исполнением функций персоналом рабочих;

7.2.4. контролирует ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость завтраков в день кормления;

7.2.5. не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

7.2.6. осуществляет контроль за предварительным накрытием столов, личной гигиеной работников столовой, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов и посуды, температурой отпускаемых блюд.

7.3.Классные руководители:

7.3.1. организация работы с обучающимися и их родителями по охвату горячим питанием обучающихся своего класса;

7.3.2. реализует программу «Разговор о правильном питании»;

7.3.3. ежедневный контроль питания обучающихся в столовой;

7.3.4. предоставление ежемесячно отчёт заместителю директора по воспитательной работе об охвате горячим питанием обучающихся своего класса;

7.3.5. информирование родителей обучающихся своего класса о питании в столовой их ребёнка.

**8.ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 8.1. Положение принимается на неопределенный срок.

 8.2. Положение вступает в силу с даты его утверждения директором школы.

8.3. Копия данного Положения размещается на сайте школы для всеобщего обозрения.

8.4.Заместитель по ВР знакомит всех работников школы с Положением под роспись.

8.5. Классные руководители знакомят с данным Положением родителей обучающихся класса.

8.6. Заместитель по ВР осуществляет контроль исполнения данного Положения участниками образовательных отношений и проводит необходимые мероприятия по исполнению данного Положения.