

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Алферьевская основная школа»
(МБОУ «Алферьевская основная школа»)**

Согласовано
Протокол заседания
Управляющего совета
№ 1 от 31.08.2018 года

Утверждаю
Директор школы Минаева Л.С.
Приказ № 104 от 31.08.2018 года



Принято с учётом мнения
Совета учащихся
Протокол № 1 от «31» 08.2018 года

Принято с учётом мнения
общешкольного родительского комитета
Протокол № 1 от «31» 08.2018 года

**Положение
о порядке организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Алферьевская основная школа» (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с

- Законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

• Законом Московской области от 19.01.2005г. № 24/2005-ОЗ "О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях» (в редакции от 26.12.2012 года)

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается с учётом мнения общешкольного родительского комитета, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

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 обучающихся в образовательном учреждении 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 для приготовления блюд;

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

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, семей попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

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

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

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

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

- Журнал здоровья;

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

- 10-дневные меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной

или бесплатной основе.

3.5. Администрация образовательного учреждения 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.

3.6. Режим питания в образовательном учреждении 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 23.07.2008 года.

3.7. Питание в образовательном учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного 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. Примерные десятидневные меню утверждаются руководителем образовательного учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательном учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

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

3.11. 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, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе и платной.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем образовательного учреждения.

4.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы образовательного учреждения.

4.4. Отпуск завтрака обучающимся организуется после 1 урока, обеда - после 5 урока, полдника в 14.40, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательном учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

4.5. Дежурный учитель обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные

руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара, членов педагогического коллектива и родительской общественности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя образовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно осуществляет контроль предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Режим работы школьной столовой и питания обучающихся

Повар школьной столовой организует:

- горячие завтраки для учащихся 1-9 классов – после 1 урока;
- горячие обеды для обучающихся школы и детей, посещающих ГПД, после 5 урока;
- полдники для детей, посещающих ГПД в 14.40 в соответствии с режимом учебных занятий.

Классные руководители:

- принимают документы от родителей или лиц, их заменяющих, на предоставление бесплатного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, совещания при руководителе образовательного учреждения предложения по улучшению питания.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет бухгалтер управления образования городского округа Зарайск.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в образовательном учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

6.4. Состав комиссии утверждается руководителем образовательного учреждения в начале каждого учебного года.