**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**Средняя общеобразовательная школа №16**

Принято на заседании УТВЕРЖДАЮ

Педагогического Совета школы Директор МКОУ СОШ №16

Протокол №1

 от 30. 08. 2020г \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Идрисов А.И.

**Положение
        о порядке организации питания в школе.**

**1. Общие положения .**

1.1.Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ "Средняя общеобразовательная школа №16» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании в РФ", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.
1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе , определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.
1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов .
1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания , принимается на заседании педагогического совета и утверждается приказом директора школы .
1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения .
1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные задачи.**
2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ
"СОШ №16" являются:
• обеспечение обучающихся горячим питанием;
• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
• предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

**3. Общие принципы организации питания обучающихся.**
3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы .
3.2. Для организации питания обучающихся используется помещение школьной столовой ( пищеблок), соответствующее требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
• соответствие числа посадочных мест;
• 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 СанПиНа;
• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.
3.3Для организации питания необходимо иметь следующую документацию постоянно должны находиться:
• заявки на питание , журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
• бракеражный журнал
• примерное 2-х недельное меню
• ежедневные меню;
• 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 школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.
3.5. 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.
3.6. 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 23.07.2008 года.
3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд ( приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
3.8. Примерное меню утверждается директором школы
3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы , прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.10. Поставку готовой продукции 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 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.
3.11. На поставку готовой продукции договор заключается непосредственно школой . Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.13. Директор школы  является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся 1-4 классов горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в учреждении несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием ;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

**4. Порядок организации питания обучающихся в школе .**
4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета .
4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы , меню вывешиваются в обеденном зале.
4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме трехсменной работы школы и шестидневной учебной недели.
4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам по графику, утвержденному руководителем учреждения, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно .
4.5. Ответственный за питание обеспечивает общественный порядок в столовой и содействует работникам столовой в организации питания , контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.
4.6. Организация обслуживания обучающихся 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 бракеражная комиссия в составе: зам. директора школы, повара, председателя профсоюзной  организации, учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы . Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет качество поступающего готового питания , меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно – гигиенического режима.
4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы , завхоз в соответствии с действующим законодательством.

**5. Контроль организации горячего питания в школе .**
5.1. Контроль организации питания , соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе , осуществляется органами Роспотребнадзора.
5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .
5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года