|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДЕНО:Приказомдиректора МБОУ «Большеберезниковская средняяобщеобразовательная школа» Большеберезниковскогомуниципального района Республики Мордовия №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_2020года | ПРИНЯТО:общим собранием трудового коллективаМБОУ«Большеберезниковская средняяобщеобразовательная школа » Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_2020 г. |  |  |
| ПРИНЯТО с учетом мненияРодительского комитетаПротокол№\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2020 |  |  |  |

**Положение №**

**об организации питания МБОУ «Большеберезниковская СОШ»**

1. **Общие положения**

1.1.Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Большеберезниковская СОШ» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» ", 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 всех обучающихся в школе . 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания , рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) 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 МБОУ «Большеберезниковская СОШ» является:
• 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 ;
• 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 Учреждения .
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 СанПиНа;
• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
• журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
• журнал здоровья;
• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
• копии примерного 10-дневного меню
• 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 экспертизы и др.);

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями и воспитателями ГПД осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.
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 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).
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 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 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 продуктов питания 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, ответственные за питание являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .
3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей, воспитателей ГПД 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 образовательном учреждении несет классный руководитель, воспитатель ГПД, 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;
3.16. Для обучающихся с 1 по 11 классы организуется обязательное питание два раза в день; для учащихся, посещающих ГПД- дополнительно полдник.
3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер .

**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 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 и пятидневной учебной недели.
4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и на обед, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 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: ответственного за организацию питания , повара, медицинской сестры. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей, воспитателей ГПД 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.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания , меню,
- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.
4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы.

5. **Организация предоставления ежедневного бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка)**

5.1. Организация предоставляет ежедневно бесплатное двухразовое питание обучающимся с ОВЗ в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) в случае финансирования из средств муниципального или республиканского бюджета.

5.2. Ежедневное бесплатное двухразовое питание предоставляется в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) в течение учебного года (за исключением каникулярного периода).

5.3. Набор пищевых продуктов (сухой паек) предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) на имя руководителя образовательной организации в течение учебного года с момента возникновения права на получение ежедневного бесплатного двухразового питания в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка).

Форма заявления произвольная.

5.4. Периодичность выдачи набора продуктов питания (сухих пайков) согласуется с родителями (законными представителями) в форме заявления.

На основании заявления родителей (законных представителей) директор школы издает приказ об организации питания обучающихся, получающих образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий.

5.5. Перечень и нормы предоставления продуктов, входящих в состав бесплатного двухразового питания в виде сухого пайка, должны соответствовать среднесуточным наборам продуктов, определенным в приложении N 8 к 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".

5.6. Питание обучающихся в форме предоставления набора пищевых продуктов (сухих пайков) осуществляется на соответствующую сумму средств бюджета, предоставленных на оказание данной меры социальной поддержки.

5.7. За представление ежедневного бесплатного двухразового питания в виде набора пищевых продуктов (сухого пайка) обучающимся с ОВЗ, получающими образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий несут ответственные за организацию питания.

**6. Контроль организации горячего питания в школе .**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 осуществляется Отделом по работе с учреждениями образования Большеберезниковского муниципального района.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .
6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы.