Принято на заседании Утверждаю:

педагогического совета Директор школы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ф.Левина

от 12.01.2018 г. №3 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.

Пр.№ от12.01.2018г

.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**МОУ «Монастырская ООШ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» (с изменениями и дополнениями), требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 23 июля 2008 года № 45, требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 - 731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

2. 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 образа жизни и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания в школе;

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

1. При организации питания школа руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 -731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

2. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов: на договорной основе с победителем конкурса/аукциона, проведенными в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 21 июля 2005 года № 94 –ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», или на договорной основе с поставщиками продуктов силами общеобразовательного учреждения.

В школе  в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов – складскими помещениями;

- предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;

- при организации питания учащихся собственными штатами общеобразовательное учреждение комплектует школьную столовую квалифицированными кадрами, прошедшими медицинский осмотр и имеющими санитарно – гигиеническую подготовку;

- должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график  питания обучающихся).

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. Формирует пакет документов на предоставление бесплатного и льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативно – правовыми актами, утверждает списки на получение бесплатного или льготного питания.

4. Питание обучающихся  организуется за счет средств родителей и местного бюджета.

5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

6. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется  на основе 24 – дневного с учетом сезонности примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

8.Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор, заместитель директора, предприятие или предприниматель, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания.

10. Контроль за исполнением законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся осуществляет структурное подразделение администрации муниципального образования г.о.Саранск управление образования совместно с органами местного самоуправления.

**3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню, в котором указываются  названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3. Часы    приема   пищи устанавливаются в соответствии с графиком   приема      пищи,      утвержденным директором школы.

4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися  и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса,  ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

7. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;

- своевременно предоставляет необходимую отчётность;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;

    -   проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;

   -регулярно контролирует качество приготовления пищи;

   -своевременно с медицинским работником (по согласованию)  осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, 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.

**4. ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемые предприятиям общественного питания.

2. Предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность в соответствии с 12-дневным разновозрастным меню: с 7 до 11 лет, с 11 до 17 лет с учётом сезонности и пожеланиями учащихся.

3. Поставляет в школьные столовые продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4. При хранении продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

**5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Родители (законные представители) имеют право:

1. Знакомиться с меню, ценами на готовую продукцию школьной столовой;

2. Вносить предложения по улучшению работы пищеблока.

3. Принимать участие в деятельности органов государственно – общественного самоуправления щколы по вопросам организации питания;

Родители (законные представители) учащихся обязаны:

1. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

2.Своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

3. Своевременно предоставлять администрации школы достоверную информацию о праве на получение льготного (или бесплатного) питания их ребенком.

**ДОКУМЕНТАЦИЯ**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1) Положение об организации питания обучающихся;

2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;

3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания;

4) График питания обучающихся;

5) График дежурства учителей в столовой;

6) Отчетность по учету питающихся;

7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;

8) План мероприятий по работе с учащимися и родителями, направленный на пропаганду здорового питания и увеличения охвата горячим питанием учащихся до 100%.

9) Наличие на пищеблоке и в общеобразовательном учреждении стендов, наглядной агитации в рамках тематики: «За правильное питание», «За здоровый образ жизни».