Согласовано

Председатель ПК

Р. М. Гаджиев\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

28.08.2015 г.

Рассмотрено на заседании педагогического совета МКОУ «Кижанинская ООШкола»

Протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Утверждено

Директор МКОУ «Кижанинская ООШкола»

М. А. Батиров\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ № 29 от  29.08.2020 г.

**Положение  об организации питания школьников**

***1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ***

**1.** Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона  № 273-ФЗ  «Об образовании в Российской Федерации» в действующей редакции, Устава муниципального казённого общеобразовательного учреждения  МКОУ «Кижанинской ООШ» АМР «Ботлихский район»

**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 и полноценного питания.

**3.** Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания обучающихся;

порядок организации питания в школе;

порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

**4.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом,  принимается  Советом общеобразовательного учреждения и утверждается директором школы.

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

**1.** При организации питания школа руководствуется  СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45.

**2.** В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

предусмотрены производственные помещения для хранения (под, приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, веса -измерительным), инвентарем;

предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

       разработан и утвержден порядок питания учащихся (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.

**4.** Питание обучающихся  организуется за счет средств федерального бюджета (бесплатное питание).

**5.** Для обучающихся школы предусматривается разовое  горячее питание.

**6.** К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм находящиеся по месту, возможно в районе.

**7.** Питание в школе организуется  на основе примерного меню горячих школьных  завтраков для организации питания детей 1-4классов (6,5-11 лет) в   соответствии с решением коллегии Администрации Ботлихского района «Об организации питания учащихся образовательных учреждений РД».

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

**8.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального образования».

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

**10.** Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

***3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ***

**1.** Ежедневно в зале вывешивается меню, утверждённое директором организации, осуществляющей питание обучающихся в школе, в котором указываются  названия блюд, их объём (выход в граммах)  и стоимость.

**2.** Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме

5 -6 дней - с понедельника по пятницу, субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

**3.** Часы приема пищи устанавливаются в соответствии  с графиком приема пищи, утвержденным  директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается одна перемена 20 минут. Отпуск учащимся  питания (завтрака) в столовой осуществляется по классам.

**4**. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, директор школы, заместители директора, педагоги.

**5.** Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей на бесплатной основе.

**6.** Классные руководители 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

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

-готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;

-своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;

-лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

-проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

-регулярно принимает участие в контроле качества приготовления  пищи,

своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

Порядок предоставления горячего бесплатного питания регламентируется  Постановлениями администрации  АМР «Ботлихский район» РД.

**5. 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, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляется бухгалтерией учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Педагогического совета школы и родительского комитетов классов.