**Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Шуктынская СОШ»**

 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Шуктынская средняя общеобразовательная школа » (далее - школа) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, постановлением Правительства Республики Дагестан от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях РД., муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории РД, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций РД и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Республики Дагестан»,.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

 2.1.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

 2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

 2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни, шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно.

 2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания обучающихся в школе ведут и используют следующие документы: – приказ об организации питания обучающихся; – приказ об организации льготного питания обучающихся; – приказ о создании бракеражной комиссии; – примерное меню; – журнал бракеража готовой кулинарной продукции; – положение о бракеражной комиссии; – график работы бракеражной комиссии.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями: – организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий; – оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания; – проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; – содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета; – проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

 3. Порядок предоставления питания обучающимся

 3.1. Предоставление горячего питания

 3.1.1. Всем учащимся, обучающимся по адаптированным программам, предоставляется – завтрак .

3.1.2. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями каждое утро до 09.00 часов утра

 3.1.3. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. Примерное 4-недельное меню разрабатывает и согласовывает его с территориальным отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

 3.1.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

 3.1.6. Для отдельных обучающихся на основании заключения местных органов здравоохранения может быть организовано щадящее питание при наличии условий.

 3.2. Предоставление дополнительного питания

 3.2.1. Реализация дополнительного питания обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции не осуществляется.

 3.3. Предоставление питьевой воды

 3.3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. 3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде (питьевые фонтанчики, расположенные возле столовой) обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

 4. Финансовое обеспечение

 4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

 4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет: – средств федерального, областного и местного бюджетов;

4.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.2.2. Школа в ежедневном режиме ведет учет бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, актированных дней, иным причинам.

. 4.3.3. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

 4.3.4. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии ребенок снимается с питания.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор школы: – ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся; – несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением; – обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; – назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях; – обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, педагогических советах

. 5.2. Ответственный за питание: – контролирует деятельность классных руководителей и работников пищеблока; – формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания; – обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам; – ведет учет детей льготной категории обучающихся – координирует работу в школе по формированию культуры питания; – осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания; – вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

 5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части: – обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования; – снабжает столовую достаточным количеством кухонного инвентаря, оборудования.

 5.4. Повар и работники пищеблока: – выполняют обязанности в рамках должностной инструкции; – вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

 5.5. Классные руководители: – ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день; – не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов; – осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания; – предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием; – выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся: – представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей; – сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания; – ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания; – вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе; – вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

 6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

 6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

 7. Ответственность

 7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей

. 7.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

7.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законом.