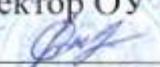


Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
№ 11 от «11» 09 2017 г.

Утверждаю
Директор ОУ

С алатгереева Д.А..
«11» сентя 2017 г.

Приказ № 3/2 от «06» сентября 2017 г.

**Положение
об организации питания
обучающихся
муниципального казенного образовательного учреждения МКОУ "
Госталинская ООШ"**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании нормативных документов: Федеральный закон от 02.01.00 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

СанПиН 2.42.1249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»,

СанПиН 2.4.5.2409 -08, « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

Закона «Об образовании» ст.51 п.5,

Устава МКОУ " Госталинской основной общеобразовательной школы."

в целях создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся.

1.2. Настоящее Положение об обеспечении питанием школьников в ОУ определяет порядок организации питания за счет средств выделенных на питание из бюджета района, и различных источников финансирования (родительских средств, средств в виде пожертвований, добровольных взносов юридических и физических лиц)

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся и воспитанников в ОУ 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 и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

1.4. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

2. Основные организационные принципы питания в ОУ

2.1. Для учащихся ОУ предусматривается организация питания за счет бюджетных, родительских и других привлеченных средств.

2.2. Школьное питание финансируется из нескольких источников:

- дотация в расчете на 1 обучающегося из муниципального бюджета;

- привлеченные средства администрацией ОУ в виде пожертвований, добровольных взносов юридических и физических лиц.

3. Порядок организации горячего питания школьников в общеобразовательном учреждении

3.1. При организации питания необходимо руководствоваться гигиеническими требованиями к условиям организации питания СанПиН 2.4.5.2409 -08, « Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.2. Поставку продовольственных товаров для организации питания в ОУ осуществляют предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения муниципального заказа.

Предприятия и организации общественного питания различных форм собственности, организующие питание школьников, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов и организацию питания, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях для всех участников организации школьного питания.

3.3. ОУ самостоятельно организуют питание обучающихся работниками столовой, согласно штатного расписания.

3.4. ОУ, самостоятельно организует питание из продуктов, поставляемых поставщиками а также использует овощи с учебно-опытного участка.

3.5. Для организации питания ОУ ежегодно разрабатывает примерное перспективное недельное меню рационов обедов для учащихся ОУ (в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления продуктов), утверждает и согласовывает с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора до начала учебного года.

3.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем ОУ с учетом утвержденных в установленном порядке примерных перспективных недельных меню.

При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) можно формировать рационы диетического питания.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Порядок утверждения перечня распространяется на все места ее реализации, действующие на территории ОУ.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.5 2409 - 08).

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляются Управлением Роспотребнадзора по г.Кизилюрт.

3.9. Ответственность за организацию питания в ОУ возлагается на их руководителей и лиц согласно приказа директора школы.

3.10. Текущий контроль за организацией питания школьников в ОУ осуществляет комиссия по питанию ОУ, финансовый отдел администрации района.

3.11. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОУ. Обеды предоставляются учащимся не позднее 2-го урока. Для приема пищи предусматриваются перемены длительностью 15-20 минут каждая.

3.12. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем ОУ. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на классного руководителя и организатора школьного питания, определяемого администрацией ОУ согласно приказа в установленном порядке.

3.13. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.14. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ОУ ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание (независимо от источников финансирования) в данном ОУ, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями, осуществляющими питание, организатор школьного питания ОУ не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку

3.15. Администрация ОУ организует в школьной столовой дежурство учителей и учащихся.

3.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник ОУ, организатор школьного питания и повар. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.17. Комиссия по питанию ОУ, контролирующие органы вышестоящих организаций осуществляют систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4. Учет и отчетность по питанию

4.1 Документация по питанию ведется согласно установленных норм и правил.

4.2. Отчет о фактическом потреблении питания, расходовании денежных средств на питание предоставляется в ОО администрации района за истекший месяц не позднее 10 числа месяца за отчетным, а также сведения о потребности продуктов питания на следующий квартал не позднее 10 числа третьего месяца текущего квартала.