

Согласовано

С Управляющим советом

Протокол от «\_25\_»\_08\_ 2016 г

№\_1\_

**Положение**

**об организации питания в МКОУ «СОШ №6»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МКОУ «СОШ No6» г.о. Нальчик (далее Учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с действующей редакцией Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 г. No273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», иными действующими нормативными актами Местной администрации г.о. Нальчик, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.

1.3. Учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания

обучающихся в соответствии с п. 15 ст. 28 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ. Организация питания обучающихся в Учреждении осуществляется самостоятельно или Учреждение вправе по договору передать организацию питания сторонней организации общественного питания (индивидуальному предпринимателю). При организации питания учащихся между Учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается Договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

1.4. Организация питания обучающихся может осуществляться в форме приготовления блюд из продуктов и полуфабрикатной продукции, производства

и реализации кулинарной продукции и (или) реализации готовой продукции, произведенной на организации общественного питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Цели и задачи

2.1. Укрепление здоровья детей и подростков.

2.2. Повышение доступности и качества питания.

2.3. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей.

2.4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

2.5. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

3. Организация питания

3.1. Организация питания обучающихся и формирование меню осуществляются в

соответствии с требованиями, установленными федеральными СанПиН.

3.2. Учреждение организовывает питание воспитанников и учащихся ежедневно при пяти (шести)дневной учебной неделе в течение всего учебного дня.

3.3. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников и учащихся:

предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

разработан и утвержден порядок питания: режим работы столовой, буфета, время перемены для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков

детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.

3.4. В Учреждении предусматривается возможность организованного питания:

основного бесплатного одно(двух)разового для обучающихся: завтрак или завтрак

-обед;

бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся: завтрак или завтрак

-обед, при длительном пребывании обучающихся в Учреждении (посещение групп продленного дня):

обед или обед-полдник дополнительного (промежуточного): реализация (свободная продажа) в соответствии с нормативно-правовыми актами РФ готовых блюд, готовых к употреблению пищевых продуктов и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте. В соответствии с «Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального

образования» и методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11

-18 лет».

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3-5 часов.

3.5. Бесплатное питание -питание учащихся за счет дотируемых бюджетных

средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых Учредителем средств.

3.6. В случае организации питания предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем, они поставляет в столовую Учреждения

продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативно-технической документации и с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Питание обучающихся осуществляется на основании цикличным (двухнедельным или месячным) меню, утвержденного директором Учреждения. При составлении его рекомендуется пользоваться примерным меню, разработанным на основании методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия.

3.9. В соответствии с цикличным меню составляется и утверждается директором Учреждения еженедельное меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

3.10. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам. Питание для группы (класса) организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. В заявке указывается количество присутствующих учащихся на текущий день. При составлении заявки классный руководитель также учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

3.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день.

3.12. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.

3.13. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся: после 2, 3, 4 уроков первой смены, 2, 3 урока второй смены.

3.14. Отпуск питания осуществляется по группам (классам) согласно графику.

3.15. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.

3.16. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

3.17. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования

горячих блюд запрещена, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня.

3.18. Каждая последняя пятница месяца -санитарный день в столовой.

4. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

4.1. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется на основании действующих нормативных актов Местной администрации г.о. Нальчик, регламентирующие организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.

4.2. Социальные педагог Учреждения составляет список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации, получающих льготное питание.

4.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более чем до конца текущего учебного года.

4.4. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, отпуск обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, ведется табель учета.

4.5 Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется социальным педагогом и ответственным за организацию льготного питания.

5. Участники процесса по организации питания обучающихся

5.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор Учреждения, ответственные за организацию питания в Учреждении, назначенные приказом директора, классные руководители, зав. Производством и персонал столовой, медицинские работники и родители (законные представители) обучающихся.

5.2. Ответственность за организацию питания возлагается на Учреждение в лице директора. Директор обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

осуществляет организацию питания воспитанников и учащихся;

утверждает график питания обучающихся;

утверждает меню;

обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели;

назначает ответственных работников из числа сотрудников, осуществляющих контроль организации питания в Учреждении;

издаёт приказ о режиме питания в Учреждении в соответствии с СанПиН;

утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания в соответствии с установленными решением Учредителем категориями на каждый год;

информирует родителей (законных представителей) о количестве выделенных средств из бюджета на организацию бесплатного питания детей;

обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Управляющего совета;

утверждает приказом список обучающихся, посещающих ГПД, и решение Управляющего совета о стоимости горячего питания для данной категории;

заключает от имени Учреждения договоры на поставку продуктов питания, а также по решению Управляющего совета и согласованию с Учредителем договор на организацию питания с юридическими и (или) физическими лицами, имеющими право на эти виды деятельности согласно законодательству РФ.

5.3. В Учреждении приказом директора назначаются ответственные за питание в школе, которые:

формируют для утверждения сводные списки обучающихся для предоставления питания;

координируют и контролируют деятельность воспитателей, классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в Учреждение;

координируют и контролируют организацию питания, обеспечивают учет фактической посещаемости воспитанников и учащихся, в том числе получающими льготное питание за счет бюджетных средств, столовой, охват всех обучающихся питанием, учета количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

координирует и контролирует организацию питания обучающихся, посещающих ГПД;

контролируют совместно с медицинским работником санитарное состояние пищеблока и обеденного зала;

координируют работу в Учреждении по формированию культуры питания и осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

вносят предложения по улучшению организации питания.

5.4. Классные руководители:

ежедневно представляют в пищеблок заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся;

ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняют представленную накануне заявку;

осуществляют мониторинг организации питания обучающихся;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности

в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;

вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, совещания при директоре Учреждения предложения по улучшению питания.

5.5. Права и обязанности зав. производства и персонала пищеблока регламентированы в должностных инструкциях.

5.6. Медицинский работник осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов.

5.7. Родители (законные представители) обучающихся: уведомляют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

обеспечивают по договору своевременную и полную оплату питания своих детей:

воспитанников и учащихся, посещающих ГПД;

осуществляют общественный контроль за организацией питания в Учреждении;

вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, родительских собраний предложения по улучшению питания

.