|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО Педагогическим советом МБОУ СШ №16Протокол №1 от 26.08.2020 Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | СОГЛАСОВАНО на заседании Управляющего советаПротокол № 1 от 26.08.2020Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

**1. Общие положения**

 1.1. Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа №16» (далее – Школа) в школьной столовой (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано на основании: - Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; - Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей»; - Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; - Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О техническом регулировании»; -Технических регламентов Таможенного союза на пищевые продукты; -СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»; -СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; -СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; -СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; -СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; -МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации школьного питания (модель школьного питания).

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся Школы: − 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 для приготовления блюд;

 − предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

− пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

− социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

**3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

 3.2. Для организации питания обучающихся предусмотрен один обеденный зал (100 посадочных мест), пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям: − соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам; − обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; − наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов; − обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН; − наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; − соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

 3.4. 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, сотрудниками школы.

 3.5. Режим работы школьной столовой, графики питания обучающихся утверждаются директором Школы и согласовываются с организатором питания, управляющим советом школы один раз в год.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного цикличного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд .

 3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.10. Примерное меню согласовывается директором школы, управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю и утверждается организатором питания.

 3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных и/или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

**4. Порядок организации питания обучающихся в школе**

 4.1. Питание организуется: - на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для 1-4 классов и для отдельных категорий обучающихся,- на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся;

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и шестидневной учебной недели.

 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

 4.5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

 4.8. В целях улучшения организации и качества горячего питания в МБОУ СШ № 16 директором школы назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контроль санитарного состояния обеденного зала;

 − совместно с медицинским работником осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

− принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

− контроль посещения столовой обучающихся, которые получают питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

− своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;

− составить и систематически корректировать базу данных по льготному питанию;

− оформлять и предоставлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.); − контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;

**5. Контроль над организацией школьного питания**

 5.1. Контроль над соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется комиссией, созданной по приказу руководителя.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: - бракеражная комиссия МБОУ СШ № 16;

- лицо, ответственное за организацию школьного питания;

- специально создаваемая комиссия по контролю организации питания;

- комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся.

5.3. Составы комиссий по контролю организации питания в школе приказом директора МБОУ СШ № 16 ежегодно.