|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**  **На заседании Педагогического совета МБОУ Школа № 141 городского округа город Уфа РБ**  **Протокол №\_\_\_\_\_**  **От \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **УТВЕРЖДЕНО**  **Директор МБОУ Школа № 141**  **Городского округа город Уфа РБ**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Бажина**  **Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания обучающихся**

**МБОУ Школа № 141**

**городского округа город Уфа Республики Башкортостан**

1. **Общие положения**

1.1.Настоящее положение о порядке организации питания учащихся В МБОУ Школа № 141 ГО г. Уфа РБ (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» ", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ Школа № 141 ГО г. Уфа РБ является:

• 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 ;

• использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания , в соответствии с требованиями действующего законодательства;

**3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест столовой 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 СанПиНа;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал здоровья;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

• копии примерного 10-дневного меню

• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

• книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на льготной и бесплатной основе для лиц имеющих право на получение дотацию или льготу по Положениям «О порядке организации питания обучающихся ОУ ГО г.Уфа».

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню согласуется директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками обслуживающей организации (Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфа РБ), прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор обслуживающей организацией (МАУ «ЦДДП»).

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

3.12. Директор школы и ответственный за организацию питания в ОУ, назначенный приказом директора школы, являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;

- посещением столовой обучающимися,

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Для обучающихся организуется питание два раза в день.

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

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет родительских средств, средств городского и республиканского бюджетов для обучающихся относящихся к льготным категориям.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с 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 односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги 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 в составе: ответственного за организацию питания, повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

- посещением столовой обучающимися,

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,

- своевременно совместно с классными руководителями ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,

- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, ответственный за организацию питания в школе в соответствии с действующим законодательством.

**5. Контроль организации горячего питания в школе.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Представители родительской общественности могут контролировать соответствие приготовленных блюд по меню в обеденном зале столовой (внешний вид, норму, сервировку, температуру блюд, стоимость набора блюд по меню) уведомив директора школы письменным заявлением.