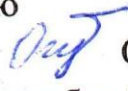
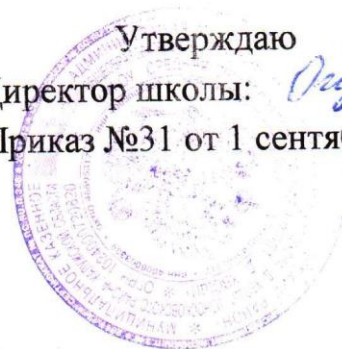


Принято решением
Педагогического совета школы
Протокол №15 от 31.08.2018

Утверждаю
Директор школы:  Огурцова Н.А.
Приказ №31 от 1 сентября 2018г



Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Средняя общеобразовательная школа» д.Хвощи

1. Общие положения

1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа» д.Хвощи (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
3. Положение разработано в соответствии с:
 - законом Российской Федерации "Об образовании" (№273-ФЗ от 29.12.2012 г);
 - СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»
4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете с учетом мнения родительской общественности (общешкольного родительского собрания) и утверждается приказом директора школы.
6. Положение принимается на неопределенный срок.
7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа» д.Хвощи являются:

- Обеспечение учащихся 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.

3. Общие принципы организации питания учащихся

1. Организация питания учащихся является составляющей частью деятельности Школы.
2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием,
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами
 - наличие вытяжного оборудования,
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда.
5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд
7. Примерное меню утверждается директором школы.

8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) с поставщиками.

4. Порядок организации и контроля питания

1. Меню вывешиваются в обеденном зале.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
3. Отпуск горячего питания организуется по классам согласно графику.
4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
6. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на льготное питание. К льготным категориям относятся:
 - Многодетные семьи (к категории многодетных семей относятся семьи, представившие удостоверение многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего учебного года).
 - Малообеспеченные семьи (к категории малообеспеченных детей относятся семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня).
 - Дети инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья.
7. Дети с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием (в том числе, обучающиеся на дому).
8. Контингент учащихся имеющих право на льготную доплату определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями.
9. Размер доплаты льготным категориям обучающихся устанавливается локальным актом Учредителя.
10. Доплата на льготное питание осуществляется на основании заявления родителей с учетом предоставленных документов и списка предоставляемого ОСЗН Износковского района.
11. Решение об установлении размера родительской платы, способе внесения её и определение круга лиц, привлекаемых к решению данного вопроса, в том числе и классных руководителей, принимается на общешкольном родительском собрании.
12. По решению общешкольного родительского собрания родительская плата вносится ежемесячно на расчетный счет через отделение Сбербанка каждым родителем.
13. Табели учета посещаемости ведут классные руководители.
14. Контроль за качеством питания осуществляет бракеражная комиссия.
15. Контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю организации питания.
16. Состав комиссий по контролю качества и по контролю организации питания в школе утверждается директором школы.