|  |  |
| --- | --- |
| Принято  на Управляющем совете  МКОУ «Новогладовская ООШ» | Утверждено  Приказ по МКОУ «Новогладовская ООШ»  от \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года № \_\_\_\_  Директор школы \_\_\_\_\_\_ Б.А.Магомедов. |

**ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № \_\_**

**Положение**

**об организации питания обучающихся**

**Муниципального казенного общеобразовательного учреждения**

**«**Новогладовская ООШ**»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37), другими законодательными актами федерального, регионального и муниципального уровня, Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

* общие принципы организации питания обучающихся;
* порядок организации питания в школе;
* порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

**2. Общие принципы организации питания в школе**

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения (подвал), приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание обучающихся 1-4 классов (горячий завтрак) организуется за счет муниципальных и региональных бюджетных ассигнований; учащихся 5-11 классов – за счет муниципальных бюджетных ассигнований и внебюджетных средств (родительской платы). Стоимость питания устанавливается на основании решения общешкольного родительского собрания.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается одноразовое горячее питание (горячий завтрак).

2.6. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 1-4 и 6,5-11 лет.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.12. Контроль за качеством питания возлагается на руководителя учреждения.

**3. Прядок организации питания в школе**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме  
6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемена 15 минут (для горячего завтрака). Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается директором школы на начало учебного года.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой.

3.7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;

- посещает все совещания по вопросам организации питания;

- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не

допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся,

предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в

пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

**4. Порядок предоставления бесплатного питания**

4.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют все учащиеся 1-4 классов.

4.2. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается муниципальными органами власти.

**5. Документация**

5.1.В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) положение об организации питания обучающихся;

2) приказ директора об организации питания, назначении ответственных за организацию питания;

3) график питания обучающихся;

4) акты о проведенных проверках питания и качестве приготовления пищи в школьной столовой.