***Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5»***

***г. Канаш Чувашской Республики***

1. «Утверждаю»
2. Директор МБОУ «Средняя
3. общеобразовательная школа №5»
4. г. Канаш Чувашской Республики

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Л. Айнутдинов

1.
2. Приказ № 11 от 10.09.2018

Рассмотрено на заседании педагогического совета,

Протокол № 09 от 30.08.2018

***Положение
об организации питания обучающихся в школе***

*1.* ***Общие положения***

1.1. Настоящее **Положение об организации питания обучающихся в школе ( далее- Положение)** устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
1.2. Данное Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в общеобразовательном учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
1.3. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 в редакции от 07.03.2018г; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; постановлений и распоряжений администрации города Канаш Чувашской Республики, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях; на основании Устава общеобразовательного учреждения.
**1.4. Основными задачами при организации питания в образовательном учреждении, являются:**

* обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и анергии, принципам рациональною 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.

***1.5. Настоящее Положение определяет:***

* общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении:
* порядок организации питания в школе;

1.6. Настоящее Положение принимается Педагогическим советом общеобразовательного учреждения и в обязательном порядке утверждается директором.
1.7. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения.
1.8. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждаются директором. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

***2. Основные цели и задачи организации питания в школе***2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
2.5. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

*3.* ***Общие принципы организации питания в школе***3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.
3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной и льготной основе.
3.3. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.
3.5. Для учащихся общеобразовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым питанием (обед и полдник) на платной основе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.7. Организация питания осуществляется работниками МП «Комбинат школьного питания» на основании ежегодного договора.
3.8. Питание в школе организовано на основе примерного 3-недельного цикличного меню школьных завтраков и обедов для обучающихся общеобразовательных учреждений, а также Ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, разработанного МП «Комбинат школьного питания», согласованного в органах Роспотребнадзора и директором учреждения.
3.9. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпеченных изделий, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.
3.10. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением об организации питания в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 – 08.
3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых МП «Комбинат школьного питания», 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и общебразовательным учреждением.
3.13. Руководство организацией питания обучающихся в школе осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения об организации питания.
3.14. Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа заместителей директора на текущий учебный год.
3.15. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор школы.

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

4.1 В общеобразовательном учреждении обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным питанием.

4.2 В общеобразовательном учреждении для обучающихся 5-11 классов за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

4.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием;

4.4 Дети- инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются сухим пайком или получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте4.5. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного цикличного меню на период не менее трех недель, которое согласовывается директором школы и территориальным органом Роспотребнадзора.
4.6. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
4.7. Фактическое меню утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством , медицинским работником и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
4.8. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.
4.9. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения.
***5. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:***

* завтрак на 1-ой перемене – согласно заявке;
* комплексный обед на 2 перемене – 1-е, 2-е классы;
* комплексный обед на 3 перемене – 4-е, 5-11-е классы в режиме свободного меню;
* обед на 4 перемене – 1-11-е классы в режиме свободного меню;
* комплексный обед 3 классы- после 6-го урока;

5.1 Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
5.2. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.
5.3.  **Лицо, ответственное за организацию питания:**

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* формирует списки учащихся для предоставления питания;
* предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков по классам;
* инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания.

5.4**. Классные руководители общеобразовательного учреждения:**

* ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
* ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
* ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов;
* еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
* осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
* 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 обеспечения полноценного питания учащихся.
* вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего Совета, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

5.5. Дежурный администратор обеспечивает дежурство учителей в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

***6. Обеспечение контроля организации питания***
6.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

* устранение предписаний по организации питания;
* условия транспортировки и хранения продуктов;
* своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

6.2. Контроль над организацией льготного питания осуществляет Комиссия по питанию.
6.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питанию.
6.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
6.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов и воспитатели ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
6.6. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.
6.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6.8. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

* медицинский работник;
* заведующий производством ;
* лицо, ответственное за организацию питания.

Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
6.9. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Территориального управления Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

***7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся***7.1. Родители( законные представители) обучающихся имеют право:

* вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
* знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
* принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
* оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Родители( законные представители) обучающихся обязаны:

* своевременно вносить плату за питание ребенка;
* своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
* своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

***8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания***8.1.Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

* организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
* изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
* организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
* содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
* обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
* проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

***В показатели мониторинга может входить следующее:***

* количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
* количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
* обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
* удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

***9. Документация***Для организации процесса питания обучающихсянеобходимо иметь следующие документы:

* Положение об организации питания обучающихся;
* приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
* график питания обучающихся;
* правила посещения столовой для учащихся;
* табель учёта посещаемости столовой;
* справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

***10. Заключительные положения***
10.1. Настоящее Положение о порядке организации питания в школе является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательного учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
10.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.
10.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.