

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
«Средняя общеобразовательная школа № 10» (МБОУ СОШ № 10)**

Принято
решением педсовета
Протокол № 2
От «28» марта 2016 года

Утверждаю:
Директор школы И.В.Васильева
Приказ № 63
от «29» марта 2016



**Положение
о порядке организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 10**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении разработано на основе:

- Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 173-ФЗ «Об образовании в РФ» (статья 37 п.6);

- Санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (ред. От 03.04.2003);

«Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45;

Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34;

Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34;

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в школе, 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 в питании;

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

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания учащихся;

порядок организации питания в школе;

порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Педагогическим советом и утверждается директором школы.

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 учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 и документами, перечисленными в гл.1 «Общие положения».

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

- питание учащихся осуществляется в школьной столовой, площади которой соответствуют проектному количеству классов и численному составу учащихся в них;
- предусмотрены производственные помещения для хранения, 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, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного и муниципального бюджетов.

2.5. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.

2.6. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание организуется на основе примерного 12- дневного меню горячих школьных завтраков, обедов для организации питания детей 6-11 и 11-17 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.3. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся

в бракеражный журнал.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании. Несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

3.7. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4. Порядок предоставления льготного питания

4.1. Право на предоставление льготного питания имеют:

- учащиеся, в семьях которых среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствии с законодательством Саратовской области (при предоставлении документов).
- к категории учащихся, находящихся в тяжелой жизненной ситуации относятся: дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящиеся под опекой, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети, находящиеся в социально-опасном положении.

5. Ответственность

5.1. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несёт классный руководитель.

5.2. Списки учащихся, на получение льготного питания, утверждаются приказом директора.

5.3. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на льготной основе.

5.4. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением администрации городского округа Королёв МО.