«Утверждаю»

Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С.П. Андриянов

Приказ № 79 от 09.11.2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации горячего питания учащихся**

**МБОУ СОШ с.Бахтыбаево**

Положение об организации питания учащихся в муниципальном МБОУ СОШ с.Бахтыбаево (далее - Положение) разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-Ф3 «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным Законом об образовании, Санитарно эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.4.2.1178-02.

**ГЛАВА 1. Организация питания школьников**

1.1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет», от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях», от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СанПиН 2.4.1201-03, СП 2.4.990-00, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.1992 № 409, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

1.2. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой.

1.3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

1.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.

1.5. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы главным поваром и бухгалтером.

1.6. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и  энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

1.7. Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: обед - суп, горячее блюдо, сладкое блюдо.

1.8. Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы заведения по согласованию с поваром.

**ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся**

2.1. В учреждении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств республиканского и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.3. Учащимся 1-11 классов предоставляется одноразовое горячее питание (обед) за счет средств муниципального бюджета, предусмотренных на государственную поддержку по удешевлению питания учащихся в соответствии с законодательством. При этом при необходимости родители или законные представители в установленном порядке вносят доплату за указанное питание.

Учащимся из многодетных семей и малообеспеченных семей предоставляется бесплатное питание в рамках средств выделяемых из республиканского бюджета.

2.4. Зачисление на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрации школ совместно с родительскими комитетами производят на основании заявлений родителей (законных представителей) и (или) акта обследования социально-бытовых условий остронуждающихся из малообеспеченных семей с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании. Списки детей корректируются ежемесячно.

2.5. Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, рассматривается на педагогическом совете, утверждается приказом директора школы.

**ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую**

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.

3.2. Закупка продуктов питания для школьных столовых осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

3.3. При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

**ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания**

4.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, дежурный учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль над работой столовых учреждения осуществляется комиссией Совета школы по питанию.

Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на Совете школы.

4.5. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, повара школьной столовой, главного бухгалтера школы.

**ГЛАВА 5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся**

5.1. Повар школьной столовой организует питание учащихся в соответствии с графиком обедов:

5.2. Классные руководители:

- принимают заявления от родителей или лиц, их заменяющих, на предоставление бесплатного питания;

- ведут учет питания детей в классе по категориям;

-ведут учет за расходованием денежных средств учащихся на питание;

- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;

5.3. Ответственный за питание ведет учет фактического количества учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе.