Утверждаю

Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г.П.Грибанская/

Приказ

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации питания в школьной столовой.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

* Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, ст. 37, Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.
* 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.

3. Настоящее Положение определяет:

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

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директором школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;

предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

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

* 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.
* Питание обучающихся организуется за счет средств муниципального бюджета, субвенции областного бюджета и родительской доли.
* Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак и обед.
* Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания обучающихся в школе. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
* 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».
* Организацию питания в школе осуществляет социальный педагог, назначаемый приказом директора.

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

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

* Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
* Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме

5 дней - с понедельника по пятницу 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. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется в 1 смену.

* Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
* Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
* Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, член профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности.
* Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в бухгалтерию Управления образования, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.
* Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
* Ответственный за организацию питания в школе (соц. педагог), назначенный приказом директора:
* готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию Управления образования;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
* регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
* своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

* Положение об организации питания обучающихся.
* Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на их функций контроля.
* Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
* График питания обучающихся.
* Табель по учету питающихся.
* Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Объем закупок, осуществляемых у единственного поставщика в 2015 г., 2016г

И.П. Сергеенко Галина Ивановна м - н "Селянка"с.Юдиново, ул.Первомайская, д.2

2015 год – 85000 рублей

2016 год – 90000 рублей