

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 107» разработано на основании:

- Федерального Закона РФ от 29.12. 2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».

- Постановления Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5. 2409 -08».

- Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России от11.03.2012 №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений.

- Методические рекомендации, утверждённые Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018г. «Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания».

- Примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34).

- Рекомендуемый среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34).

- Постановление администрации Алтайского края от 26 мая 2014 года N 249
«Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание обучающимся в краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организациях, в профессиональных образовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке» (с изменениями на 10 апреля 2020 года).

**2. Основными задачами при организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №107» являются:**

- обеспечение учащихся полноценным, сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания учащихся;

- общие принципы организации питания учащихся;

- порядок организации питания в школе, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;

- документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

4.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на общешкольном родительском собрании, согласовывается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы .

**2. Общие принципы организации питания**

2.1.Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

 2.2.Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

2.3. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и муниципального бюджетов для льготных категорий учащихся.

2.4.Для организации питания обучающихся используются специальные помещения ( пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
• наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
2.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:
• заявки на питание , журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
• ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
• копии примерного 10-дневного меню
• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
• книга отзывов и предложений.

2.6.Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе. Сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время приёма пищи.

 2.7.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.

2.8.Для учащихся предусматривается организация одноразового горячего питания. Обеспечение учащихся горячим питанием, согласно СанПиН 2.9.5.2409-08 обязательно.

2.10.При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений. Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

2.11.Обеспечивает горячим питанием учащихся, поставку продовольственных товаров для организации питания в школе ОО «Комбинат школьного питания - Глобус».

2.12.Питание в школе организовано на основе примерного цикличного недельного меню рационов горячих завтраков, для учащихся согласованного в органах Роспотребнадзора. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора образовательного учреждения на текущий учебный год.

2.14. Ответственный за питание своевременно осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания; предоставляет необходимую отчётность; лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий учащихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям учащихся; проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания; регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии; своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов); имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, 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 учащихся. Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания, ведет внутренний мониторинг охвата детей горячим питанием.

2.15.Организацию питания на льготной основе в школе осуществляет ответственный за организацию, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников школы на текущий учебный год.

2.16. Директор школы несет ответственность за создание условий по организации горячего питания учащихся.

**3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

3.1.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.

3.2. Режим предоставления питания обучающимся утверждается директором школы.

3.3.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.

3.4.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 компенсации осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Управления социального питания. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

**5. ЛЬГОТНЫЕ КАТЕГОРИИ УЧАЩИХСЯ**

5.1 Льготные категории обучающихся, получающих услугу горячего бесплатного питания:

1. Обучающиеся 1-4 классов.

2. Обучающиеся имеющие ОВЗ.

5.2 Категории обучающихся с ОВЗ, обеспечиваются двухразовым горячим питанием из расчёта 100 рублей в день.

**6 .ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, НУЖДАЮЩИХСЯ В СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКЕ**

4.1.Компенсационные выплаты на питание (денежные выплаты в безналичной форме в виде Компенсационные выплаты на питание (денежные выплаты в безналичной форме в виде уменьшения оплаты за питание учащихся) предоставляются детям из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых не превышает величину прожиточного минимума, установленного в Алтайском крае.

4.2.Документы необходимые для предоставления льготы:

- заявление;

-справка, подтверждающая, что среднедушевой доход семьи не превышает величину прожиточного минимума.

- копия паспорта родителя ( законного представителя),

-копии СНИЛС учащегося, родителя (законного представителя).

4.3.Льгота компенсационного питания из средств городского бюджета (оформляется ежегодно до 1 сентября).

4.4.Для осуществления учета учащихся, получающих компенсацию на питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, составляется отчет посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

Не позднее 5 -го числа каждого месяца в бухгалтерию МБОУ «СОШ №107» сдается отчет по питанию учащихся, а именно справки по дням, стоимость обедов, общую сумму, израсходованную за месяц, среднюю стоимость питания.

4.5.Контроль за организацией предоставления компенсаций на питание осуществляется директором школы.

**7. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.**

5.1.В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания учащихся.

- Раздел в общешкольном плане работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.

- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.

- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.

- График работы школьной столовой.

- График питания учащихся.

- Табель по учету питания льготных категорий учащихся с необходимым пакетом документов.

- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.