

Принято на заседании
педагогического совета МБОУ
«Верховская школа»
Протокол №1 от 30.08.2018 г.

Утверждено приказом директора
от 31.08.2018 г. № 37/9

Директор школы
/ Г.Н. Ширяевская/



**Положение об организации питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Верховская школа»**

1. Общие положения

Настоящее положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся в общеобразовательной организации (далее – МБОУ «Верховская школа»), права и обязанности участников процесса по организации питания,

а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

Положение разработано в соответствии с нормативными документами федерального и регионального уровней:

- ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 №273-ФЗ;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.2. 1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5. 2409-08;
- Постановление Правительства Вологодской области от 21.04.2014 № 323 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки детям с ограниченными возможностями здоровья»;
- Постановление Правительства Вологодской области от 11.11.2013 года № 1149 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях» (в ред. Постановлений Правительства Вологодской области от 09.01.2017 №23 от 25.12.2017 №1158);

2. Организация питания школьников

2.1. 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", сборником рецептур блюд и

кулинарных изделий для питания школьников.

2.2. Школа организует питание учащихся и работников на базе школьной столовой.

2.3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного

процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным двенадцатидневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии. Примерное двенадцатидневное меню утверждается директором школы и согласовывается с Роспотребнадзором.

2.5. На основе примерного двенадцатидневного меню составляется ежедневное меню, которое утверждается директором школы.

2.6. Основными условиями при организации питания в МБОУ «Верховская школа» является организация горячего питания (завтрак, обед) для учащихся и работников, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд (дополнительное питание) в достаточном ассортименте.

2.7. Отпуск учащимся и работникам питания в столовой осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы по согласованию с заведующей столовой.

3. Порядок предоставления питания учащимся

3.1. В МБОУ «Верховская школа» учащимся и работникам предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки согласно расписанию занятий.

3.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств субвенции областного бюджета. Предоставление горячего питания за родительскую плату в МБОУ «Верховская школа» производится на добровольной основе. Питание работников осуществляется за счет собственных средств.

3.3. Льготное питание предоставляется учащимся из малообеспеченных семей, из многодетных семей, учащимся, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере. Бесплатное двухразовое питание предоставляется учащимся с ограниченными возможностями здоровья. Зачисление на льготное и бесплатное двухразовое питание детей, нуждающихся в льготном и бесплатном питании, администрация школы производит на основании заявлений родителей (законных представителей) о предоставлении льготного питания и информации Управления образования Верховажского района сверенной с Филиалом по Верховажскому району казенного учреждения Вологодской области «Центр социальных выплат» о списке детей, которым назначены меры социальной поддержки.

Финансовое обеспечение расходов на предоставление льготного питания детям, обучающимся в государственных общеобразовательных организациях, осуществляется из средств областного бюджета в пределах субсидии на выполнение государственного задания соответствующей государственной общеобразовательной организации.

3.4. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора МБОУ «Верховская школа». Классные руководители лично несут ответственность за достоверные сведения количества питающихся учащихся, также ведут ежедневный учет количества учащихся с записью в Журнале учета количества учащихся, получающих питание. Ответственный за организацию питания предоставляет отчеты вышестоящим органам.

3.5. Ответственность за обеспечение горячим питанием учащихся на льготной основе несет руководитель МБОУ «Верховская школа».

4. Контроль за организацией питания

4.1 Контроль за организацией питания учащихся в МБОУ «Верховская школа» осуществляет администрация МБОУ «Верховская школа».

4.2. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием школьной столовой осуществляет Роспотребнадзор.

4.3. Контроль за качеством питания учащихся в МБОУ «Верховская школа» осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят: заведующая школьной столовой, ответственный за организацию питания. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.4. Заведующая столовой осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой МБОУ «Верховская школа», проводит витаминизацию пищи, контролирует отбор и хранение суточной пробы, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.5. Контроль за организацией питания учащихся и работников, работой школьной столовой МБОУ «Верховская школа», качеством приготовления пищи, ценообразованием, осуществляется Управлением образования Верховажского муниципального района и иными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся

5.1. В расписании дня учащихся рекомендуется соблюдать режим питания в учреждении:

10.30 – 1- 4 классы; (завтрак).

11.20 – 5-9 классы; дети с ОВЗ (завтрак)

13.30 – 1-4 классы (обед).

14.20 – 5-9 классы, дети с ОВЗ (обед)

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи в МБОУ «Верховская школа» не должна превышать 3,5-4 часов.

5.2. Завтрак и обед для работников школы осуществляется в свободное от учебных занятий время.

5.3. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

6. Условия организации питания в МБОУ «Верховская школа»

6.1. В МБОУ «Верховская школа» в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:

- наличие производственных помещений для приготовления, хранения пищи, полностью оснащенных необходимым (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) оборудованием, инвентарем, посудой,

- наличие помещений для приема пищи, снабженных соответствующей мебелью.

6.2. В компетенцию организации, осуществляющей питание школьников входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, кухонного, разделочного оборудования, инвентаря, санитарно-гигиенических средств,

- спецодежды и уборочного инвентаря,
- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами,
 - обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и санитарного минимума в соответствии с установленными сроками,
 - контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.5. 2409-08,
 - контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования,
 - ежемесячный анализ деятельности школьной столовой,
 - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

6.3. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель учреждения.