|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрено**  на заседании  Управляющего совета  «20» января 2014 года | **Принято**  на заседании  педагогического совета  от 20.01.2014г. | **Утверждаю**  Директор МКОУ СОШ №3  г. Алагира  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А.Бугулова  **Приказ № 8 от 20.01.2014г** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся** **МКОУ СОШ №3 г. Алагира**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся, разработано на основе Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012, а так же Устава МКОУ СОШ №3 г. Алагира (далее – Учреждение).

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевыхпродуктов, используемых в питании;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся Учреждении;

- порядок организации питания в Учреждении;

- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение рассматривается на заседании Управляющего совета Учреждения и утверждается директором Учреждения.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

**2. Общие принципы организации питания в Учреждении**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организациипитания, обучающихся на платной или бесплатной основе за счет бюджетныхассигнований.

2.3. Администрация Учреждения 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 (законнымипредставителями) обучающихся.

2.4. Для обучающихся Учреждения предусматривается организация одноразового горячего питания.

2.5. Обучающиеся, при длительном пребывании в Учреждении обеспечиваются двухразовым горячим питанием.

Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках предоставления дополнительных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей или на бесплатной основе, кроме обучающихся, питание которых определяется медицинскими показаниями.

2.6. При организации питания Учреждение руководствуетсяГигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различныхвидах современных образовательных учреждений, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.7. Питание в Учреждении организовано на основе примерногоцикличного двухнедельного меню рационов для обучающихся государственныхобщеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируютсярационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотреннойутвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно- эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество

поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении,

осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.11. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебныйгод.

2.12. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

**3. Порядок организации питания**

3.1.Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3.2. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Перемены** | **Время** | **Класс** |
| 3 перемена  завтрак | 10.40 | 1а |
| 1б |
| 1в |
| 4а |
| 4в |
| 4 перемена  завтрак | 11.35 | 2а |
| 2б |
| 2в |
| 4б |
| 7 перемена  завтрак | 13.15 | 3а |
| 3б |
| 3в |

3.3. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.4. Организатор горячего питания совместно с класснымируководителями проводит работу по обеспечения горячим питаниемобучающихся всех классов.

3.5. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.6 . Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по контролю над качеством питания учащихся.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Комиссия по контролю над качеством питания учащихся создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения в составе заместителя директора, председателей Управляющего совета и Родительского комитета, социального педагога и ответственного за пропаганду здорового образа жизни.

3.7. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденным спискам.

3.8. Организатор горячего питания:

- лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся обучающихся в Учреждении, сверяя с классным журналом;

Регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика по Учреждению отпуска питания обучающихся согласно режиму учебных занятий;

- следит за предварительным накрытием столов (личная гигиена дежурных, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- выполняет требования санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми обучающимися, санобработка столов);

- не позднее 30-го числа каждого месяца в бухгалтерию Учреждения сдает отчет по питанию обучающихся, а именно:

- отчет за месяц о количестве питающихся, стоимость обедов, общую сумму,

израсходованную за месяц, среднюю стоимость питания;

- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом.

3.9. Контроль над организацией школьного питания осуществляется директором Учреждения.