|  |  |
| --- | --- |
| Принято педагогическим советом  Протокол № 1 от «30» августа 2018 г. | **« УТВЕРЖДАЮ»**  Директор МБОУ «ЕСШ №8» г.Елизово  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Г.В. Борисенко |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ЕЛИЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 8»**

г. ЕЛИЗОВО, КАМЧАТСКОГО КРАЯ.

Положение об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Елизовская средняя школа № 8» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 08.07.2011 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным Законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно эпидемиологических правил СанПиН 2.4.2.2821-10, письма Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников

**ГЛАВА 1. Организация питания школьников**

* 1. Питание учащихся осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки и Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», на основании «Примерных меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.
  2. Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой.
  3. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке. Организован свободный доступ детей-инвалидов и детей с ОВЗ к местам приема пищи. Дети-инвалиды и дети с ОВЗ обслуживаются вне очереди.
  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, зимнее-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерные двухнедельные рационы питания, разрабатываются отделом питания Управления образования АЕМР и проходит согласование в Роспотребнадзоре г. Елизово.

* 1. На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы, шеф-поваром, технологом УО.
  2. 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.
  3. Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: завтрак – горячее молочное блюдо, напиток; обед – суп, горячее блюдо, сладкое блюдо, напиток.
  4. Часы приема пищи устанавливаются 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, 15 минут.
  5. Отпуск учащимся питания в столовой общеобразовательного учреждения осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи.

**ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания учащимся.**

2.1. В общеобразовательном учебном заведении учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, которое проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

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

2.3. Зачисление на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрации школ совместно с родительским комитетом 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.

2.4. Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, составляется ответственным за бесплатное питание школьников социальным педагогом и 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.

**ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания**

* 1. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой общеобразовательного учреждения и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.
  2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят: шеф-повар, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за образовательным учреждением (далее – медицинский работник), учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
  3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой образовательного учреждения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
  4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, шеф-повара школьной столовой.

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

5.1. **1 смена**

После 1-го урока (09.15 ч.) – 1-е кл., 2В кл.,3А кл.

После 2-го урока (10.15 ч.) – 2АБ кл., 4АБВ кл.

После 3-го урока (11.15 ч.) – 5-е, 7-е кл.

После 4-го урока (12.15 ч.) – 8,9,10,11-е кл.

После 5-го урока с 13.00 – 14.30 – ОБЕД

**2 смена**

После 2-го урока (14.55 ч.) – 3БВ кл., 6-е кл.

**Полдник** *- 15.40*

Бесплатные обеды для учащихся из многодетных и малообеспеченных семей – с 12.35 час.

* 1. Классные руководители:
* принимают заявления от родителей или лиц, их заменяющих, на предоставление бесплатного питания;
* ведут учет питания детей в классе по категориям;
* по итогам недели определяют количество учащихся, не получивших горячее питание, и подают заявку шеф-повару школьной столовой на предоставление питания за счет неиспользованных средств;
* ведут учет за расходованием денежных средств учащихся на питание;
* находятся в столовой во время приема пищи учащимися.
  1. Социальный педагог осуществляет контроль за бесплатным питанием школьников из малообеспеченных семей.