

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Юськинская средняя общеобразовательная школа»**

ПРИНЯТО

учетом мнения Совета школы,
протокол от 05.03.19 № 1

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от 08.04.2019 № 91

ПРИНЯТО

Педагогическим советом,
протокол от 04.03.19 № 6

**Положение
об организации питания в МБОУ «Юськинская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся в образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

1.2. Организация питания учащихся в МБОУ «Юськинская СОШ» осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Приказа Управления образования Администрации муниципального образования «Завьяловский район» от 30.03.2017 № 199 об организации питания в образовательных учреждениях Завьяловского района, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением.

2. Организация питания

2.1. Приказом директора школы из числа работников учреждения назначается ответственный за организацию питания.

2.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню (10-12 дней), утвержденного директором школы и согласованного руководителем Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике.

2.3. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки, возможности вариативных форм организации питания.

2.4. Примерное меню содержит информацию о составе блюд, энергетической и пищевой ценности, с обязательной ссылкой на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.5. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором школы ежедневное меню, в котором указываются сведения о весе блюд и названия кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий

другими при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей взаимозаменяемости пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.6. Контроль качества готовой продукции в образовательном учреждении осуществляется бракеражной комиссией, созданной приказом директора школы из состава работников образовательного учреждения и медицинского работника Юськинского ФАП (по согласованию).

2.7. При организации питания могут использоваться продукты, выращенные на учебно-опытных пришкольных участках, привлекаться добровольные пожертвования как от родителей и (или) лиц их заменяющих, так и спонсоров.

2.8. Руководитель образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативно - правовыми и правовыми актами и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает использование финансовых средств, предусмотренных на организацию питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44 – ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.9. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет в бухгалтерию списки обучающихся для расчета средств на питание учащихся;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

2.10. Классный руководитель, воспитатель образовательного учреждения:

- осуществляет мониторинг организации питания детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносит на обсуждение вопросы по улучшению питания на совещания при руководителе образовательного учреждения.

2.11. Шеф-повар, повар:

- организует питание в соответствии с рекомендациями примерного двухнедельного меню;
- обеспечивает деятельность сотрудников столовой в соответствии с нормами санитарного законодательства, осуществляя ежедневный контроль;

2.12. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предупреждать классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

3. Организация питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся осуществляется в столовой образовательного учреждения.

3.2. Режим питания учащихся утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

3.3. Расписание занятий предусматривает перерыв, достаточный для приема пищи учащимися.

3.4. Питание учащихся класса организуется исходя из численности, заявленной классным руководителем в столовую.

3.5. Обслуживание учащихся в столовой производится посредством отпуска комплексного питания с предварительной сервировкой стола.

3.6. Дополнительное питание учащимся предоставляется через буфет школьной столовой, в ассортименте которого предусмотрена продукция, отвечающая санитарно-гигиеническим требованиям детского питания.

3.7. Для обеспечения порядка во время приема пищи администрацией общеобразовательного учреждения организуется дежурство педагогических работников.

3.8. Питание учащихся общеобразовательных учреждений, не относящихся к категории бесплатных, осуществляется за счет родительской платы

3.9. Питание учащихся льготных категорий осуществляется за счет субсидии из бюджета Удмуртской Республики, средств бюджета муниципального образования «Завьяловский район» и добровольной платы родителей (законных представителей).

3.10. Руководитель образовательного учреждения:

- устанавливает режим работы столовой приказом по образовательному учреждению;
- утверждает в начале учебного года приказом размер торговой наценки школьной столовой, согласно действующему законодательству на готовую продукцию, и смету её расходования.

3.11. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися, охват всех учащихся питанием, осуществляет контроль ежедневного порядка учета количества фактически полученных учащимися обедов в образовательном учреждении.

3.12. Классный руководитель образовательного учреждения:

- ежедневно предоставляет в столовую заявку для организации питания на количество питающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняет предоставленную накануне заявку;
- организует сбор родительских денежных средств на питание школьников на учебную неделю и передают их в бухгалтерию образовательного учреждения;
- ведет ежедневный табель учета питания, полученного учащимися;
- не реже одного раза в неделю предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве обедов, фактически полученных учащимися.

3.13. Шеф-повар столовой:

- комплекзует столовую высококвалифицированными кадрами, организует повышение их квалификации;
- обеспечивает запас продуктов питания с учетом 12 дневного меню рациона питания учащихся разных возрастных групп (1-4 классы, 5-11 классы).

3.14. Учет денежных средств от оказания услуги питания и платных услуг осуществляется в составе доходов предпринимательской и иной приносящей доход деятельности в соответствии с действующими нормативными документами.

3.15. Доход школьной столовой, состоящий из торговой наценки от реализации готовых блюд и покупной продукции, оказания платных услуг населению, расходуется согласно смете.

3.16. Образовательное учреждение имеет право направлять доход школьной столовой на материальное стимулирование работников столовой до 100 %.

3.17. Обучающимся по состоянию здоровья на дому, имеющим право на получение бесплатного питания по заявлению родителей (законных представителей), выдается продуктовый набор.

3.18. Учащимся, отсутствующим в образовательном учреждении, питание (продуктовый набор) не предоставляется.

4. Контроль за организацией питания

5.1. Внутренний контроль за организацией питания осуществляется образовательным учреждением в соответствии с программой производственного контроля.

5.2. Внешний контроль за организацией питания образовательных учреждений осуществляют надзорные органы и Управление образования Администрации муниципального образования «Завьяловский район» в соответствии с действующим законодательством.