|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТОна заседанииПедагогического СоветаМКОУ «Хебатлинская СОШ»Протокол от 31.08.2020 г. № 4 | УТВЕРЖДАЮВрио директораМКОУ «Хебатлинская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Х.М. АсхабовПриказ от 31.08.2020 г. № 35 |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания
в МКОУ «Хебатлинская СОШ»**

**с. Хебатли, 2020 г.**

1. **Общие положения**

Положение о порядке организации питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Хебатлинская СОШ» (далее ОО) регулирует отношения между МКОУ «Хебатлинская СОШ» и родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников по вопросам организации питания.

Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся», статьей 34 п. 2 «Основные права обучающихся и меры их социальной поддержки и стимулирования», статьей 28 п. 15 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ от 29.12.2012 г., статьей 22 Закона Республики Дагестан от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_ «Об образовании в Республике Дагестан, на основании Постановления МР «Цунтинский район» «Об обеспечении бесплатным горячим питанием 1-4классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях МР «Цунтинский район» в 2020 году» от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. № \_\_\_, Устава МКОУ «Хебатлинская СОШ» от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся и воспитанников.

Основными задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в МКОУ «Хебатлинская СОШ», являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

* общие принципы организации питания обучающихся и воспитанников;
* порядок организации питания в МКОУ «Хебатлинская СОШ»;
* порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
1. **Общие принципы организации питания в оо**
	1. При организации питания МКОУ «Хебатлинская СОШ» руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» от 15.05.2013 г. № 26, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. № 45.
	2. В МКОУ «Хебатлинская СОШ» в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания:
* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания).
	1. Администрация МКОУ «Хебатлинская СОШ» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) детей.
	2. Питание организуется за счет средств республиканского бюджета.
	3. Для обучающихся МКОУ «Хебатлинская СОШ» предусматривается организация разового горячего питания.
	4. Обслуживание питания детей в ОО осуществляется сотрудниками ОО. В ОО имеются помещения для питания воспитанников и обучающихся, к поставке продовольственных товаров для организации питания в МКОУ «Хебатлинская СОШ» допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители запроса котировок в соответствии с протоколом котировочной комиссии или по договору в соответствии с ФЗ-44.
	5. Питание в МКОУ «Хебатлинская СОШ» организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 1-4 кл в общеобразовательных учреждениях МР «Цунтинский район» (утв. приказом от 26.08.2008 г. № 1367/597/127 и от 18.11.2008 г. № 1791/854/155). Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
	6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
	7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - шеф-повар.
	8. Ответственность за организацию питания несет руководитель ОО.
1. **Порядок организации питания в оо**
	1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором МКОУ «Хебатлинская СОШ» меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
	2. Столовая МКОУ «Хебатлинская СОШ» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы МКОУ «Хебатлинская СОШ». В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания МКОУ «Хебатлинская СОШ», столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.
	3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором МКОУ «Хебатлинская СОШ». В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут, одна - 15 минут. Отпуск учащимся питания (завтрак) в столовой осуществляется по классам.
	4. График работы школьной столовой:

|  |  |
| --- | --- |
| 08.00 | Начало работы столовой |
| 09.25 | 1,3 |
| 10.05 | 2,4 |

* 1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора МКОУ «Хебатлинская СОШ». Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал и протоколы проверок бракеражной комиссии.
	2. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, состоящая из представителей коллектива и родителей. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.
	3. Классные руководители и воспитатель дошкольной группы организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими, воспитанниками и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания детей, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
	4. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором МКОУ «Хебатлинская СОШ», контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или полдника.
	5. Шеф-повар:
* готовит пакет документов для организации горячего питания обучающихся;
* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Отдел Образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Отделом Образования;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию Отдела Образования;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в МКОУ «Хебатлинская СОШ» учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
* регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
* своевременно с медицинским работником 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 обучающихся.
1. **Взаимодействие. Контроль.**
	1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительским комитетом, Управляющим советом школы, педагогическим советом, медицинским работником.
	2. Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля МКОУ «Хебатлинская СОШ», который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами
2. **Документация**
	1. В МКОУ «Хебатлинская СОШ» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
* Положение об организации питания МКОУ «Хебатлинская СОШ»
* Приказ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
* Приказ, регламентирующий организацию питания.
* График питания обучающихся и воспитанников.
* Документы по учёту питающихся.
* Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.