|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО и СОГЛАСОВАНО  на заседании родительского комитета школы  Председатель родительского комитета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ермак С.Ю.  30 августа 2018 года (протокол №2) | **УТВЕРЖДЕНО**    Директор МБОУ СОШ с.Осиновка  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Марчук    приказ от 30.08.2018 года №19-Д |

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания обучающихся  в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с.Осиновка» Михайловского муниципального района (МБОУ СОШ с.Осиновка)

**1.  ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение  об   организации  питания  обучающихся  в МБОУ СОШ с.Осиновка устанавливает  порядок организации  рационального  питания  обучающихся  в  МБОУ СОШ с.Осиновка (далее –  Школа),  определяет  основные  организационные принципы,  правила  и  требования  к  организации  питания  учащихся.

 1.2.  Положение  разработано  в  целях  организации  полноценного  горячего  питания  учащихся,  укрепления  здоровья  детей,  создания комфортной среды образовательного процесса.   
1.3. Положение разработано в соответствии с:    
•  Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;  
•  Федеральным  законом  от 30.03.1999 года  №52-ФЗ " О  санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";   
•  СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические  требования  к  организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,  учреждениях начального и среднего профессионального образования";

•  Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

• СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

**2.  ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

            2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в  школе являются:  
•  обеспечение  учащихся  питанием,  соответствующим  возрастным  физиологическим  потребностям  в  пищевых  веществах  и  энергии,  принципам рационального и сбалансированного питания;   
•  предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и  неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;   
•  пропаганда принципов полноценного и здорового питания;  
•    использование  бюджетных  средств,  выделяемых  на  организацию  питания,  в  соответствии  с  требованиями  действующего  законодательства.

  **3.  ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Организация  питания  учащихся  является  отдельным  обязательным  направлением деятельности школы.  
 3.2. Для  организации  питания  учащихся  заключаются договоры (контракты ) на осуществление питания с поставщиком питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» .

3.3. Администрация  школы  совместно  с  классными  руководителями  осуществляет  организационную  и  разъяснительную  работу  с  обучающимися  и  родителями (законными  представителями)  с  целью  организации  горячего  питания  учащихся.   
3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся  в  общеобразовательных  учреждениях,  учреждениях  начального  и  среднего  профессионального  образования»,  утвержденными  постановлением  Главного  государственного  санитарного  врача  Российской Федерации №  45 от 23.07.2008 года.   
 3.5. Питание  в  школе  организуется  на  основе    меню, утвержденного поставщиком и согласованного директором школы.  
 3.6. Поставщик должен иметь соответствующую материально- техническую  базу,  специализированные  транспортные  средства, квалифицированные  кадры, обеспечивать  поставку  продукции,    соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и  иных нормативных документов.  
3.7. Приказом  руководителя  школы  из  числа  административных  или  педагогических работников  назначается лицо, ответственное за  организацию питания на текущий  учебный  год, а также состав группы родительского контроля .   
   
**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

4.1. Ежедневное  меню   утверждается руководителем школы   и  вывешивается в обеденном зале.   
4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме  пятидневной учебной недели.  
4.3.  Отпуск  горячего  питания  обучающимся  организуется  по  классам  (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 15  минут,  в  соответствии  с  режимом  учебных  занятий.  В  школе  режим  организации  питания  учащихся  утверждается  приказом  руководителя школы ежегодно.  
 4.4. Ответственный  дежурный  по  школе  обеспечивает  сопровождение  учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой.  Сопровождающие  классные  руководители,  педагоги  обеспечивают    соблюдение  режима  посещения  столовой,  общественный  порядок  и  содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют  личную гигиену учащихся перед едой.  
  4.5. Проверку  качества  пищевых  продуктов  и  продовольственного  сырья,  готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических  режимов  осуществляет  бракеражная  комиссия поставщика .  В состав  комиссии  входят в том числе работники школы.. Результаты проверок заносятся  в  бракеражные  журналы (журнал  бракеража  пищевых  продуктов  и  продовольственного  сырья,  журнал  бракеража  готовой  кулинарной  продукции).   
4.6.  Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:   
- проверяет  ассортимент  поступающих  продуктов  питания,  меню;  
-делает выборку списков учащихся льготных категорий из списка предоставляемого ежемесячно отделом соцзащиты Михайловского района.

-ведет табель ежедневного учета посещаемости столовой учащимися льготных категорий.

-делает ежемесячный отчет и табель для сдачи в бухгалтерию.

-собирает ежемесячные табели посещаемости у учителей начальных классов.

- ведет ежедневный контроль качества и соответствия меню питания детей с ОВЗ.  
   
  **5.  ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ  НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ**

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в школе осуществляется:  
- за счет средств краевого бюджета;  
- за счет средств муниципального бюджета;  
- за счет средств родителей.  
 5.2. Субсидии из краевого бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

**6.  КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

6.1.  Контроль  организации  питания,  соблюдения  санитарно- эпидемиологических  норм  и  правил,  качества  поступающего  сырья  и  готовой  продукции,  реализуемых  в  школе, осуществляет ТО ТУ Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Уссурийске.

6.2.  Контроль  целевого  использования  бюджетных  средств,    учета  поступления  и  расходования  денежных  и материальных средств,  выделяемых  на  питание  льготных категорий учащихся , осуществляет  бухгалтерия школы.

6.3. Периодический   контроль  организации  питания  школьников  осуществляет, родительский комитет школы в составе группы родительского контроля.