**ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ**

на педагогическом совете Директор

«27» \_\_\_12.\_\_\_ 2018 г. МКОУ «Специальная школа №30»

Протокол № 4 от 27.12.2018 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чаузова Л.Р.

Приказ № 285 от «28» \_12. 2018г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО

УЧРЕЖДЕНИЯ

«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 30»

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации горячего питания обучающихся**

муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Специальная школа № 30»

1. **Общие положения.**
   1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МКОУ «Специальная школа № 30» (далее «Учреждение»), в соответствии с  Федеральным законом от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федеральным  законом  от 30.03.1999 г.  №52-ФЗ "О  санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006г. № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»; Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012 г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; законом Кемеровской области от 14.11.2005 г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»; Решением Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013 г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»; СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; Уставом учреждения.
   2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

* обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1. **Общие принципы организации питания.**
   1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».
   2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график  питания обучающихся).
  1. 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 по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.
  2. Питание обучающихся  организуется за счет средств регионального и муниципального бюджетов для всех обучающихся.
  3. Для обучающихся школы предусматривается двух - разовое питание (завтрак, обед).
  4. Питание в школе организуется  на основе примерного цикличного 10-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.
  5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
  6. Поставка продуктов питания в образовательное учреждение осуществляется непосредственно поставщиками.
  7. Руководитель Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

1. **Порядок организации питания.**
   1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.
   2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются  названия блюд, их объём (выход в граммах).
   3. 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 школы, школьная столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения. Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством (шеф-повара) о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2 суток.
   4. Часы    приема   пищи  устанавливаются в соответствии с графиком      приема      пищи,      утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи  и отдыха предусматривается четыре перемены по 20 минут. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся: завтрак - после 1, 2 уроков, обед – после 4,5 уроков.
   5. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.
   6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заведующий производством и другие лица по усмотрению директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
   7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися  и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, ежедневно накануне предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.
   8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
   9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, централизованную бухгалтерию;
* осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания;
* проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;
* своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, 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;
* организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.
* ответственный за питание имеет право на получение выплат стимулирующего характера.
  1. 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.
  2. Каждая последняя пятница месяца  - санитарный день.