МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КАЛИНИЧЕНКОВСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

рОВЕНЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»

|  |  |
| --- | --- |
| Принято  на заседании педагогического совета  МБОУ «Калиниченковская начальная общеобразовательная школа»  Протокол от 03 апреля 2014 г. № 6 | Утверждено.  Приказ по МБОУ «Калиниченковская начальная общеобразовательная школа»  № 46 от 03 апреля 2014 года |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37), уставом школы.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся общеобразовательных учреждений;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

и) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся общеобразовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим [регламентом](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D854C8A56D347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CE88B210j0m9M) о безопасности пищевой продукции, техническим [регламентом](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D854CEA566347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CE88B216j0m9M) на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим [регламентом](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D854CEA561347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CE88B217j0m1M) на масложировую продукцию, [Единым требованиям](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D954CDA660347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CE88B115j0m5M), [СанПиН 2.3.2.1940-05](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FCFD255CCA36E69733B7021F028DCE5A1484BF6E5CE88B3j1m1M), [СанПиН 2.3.2.1078-01](consultantplus://offline/ref=BA45C6095FBF796CD26D316094BCF72FC9D853C8A56C347933292DF22FD3BAB64F02FAE4CE88B215j0m5M).

**2. Общие принципы организации питания в школе**

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45, положением «Об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородской области», утвержденного от 01.04.2014 года начальником Департамента образования Белгородской области.

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

* предусмотрены производственные помещения для хранения (подвал), приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Питание обучающихся организуется за счет внебюджетных средств (родительской платы), за исключением обучающихся из многодетных семей. Стоимость питания устанавливается на основании решения родительского собрания.

5. Для обучающихся школы предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

6. Питание в школе организуется на основе примерного меню завтраков и горячих школьных обедов для организации питания детей 6,5-12 лет в соответствии с положением «Об организации рационального питания в общеобразовательных учреждениях Ровеньского района».

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

7. 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».

8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

**3. Порядок организации питания в школе**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается одна перемена – 15 минут (для завтрака) и одна перемена: 30 мин. для обедов. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется работником столовой.

3. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия.

4. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

5. Дежурный учитель сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой.

6. Питьевой режим в школе рекомендуется организовывать в следующих формах: вода, расфасованная в ёмкости; бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные учреждения.

6.1. При организация питьевого режима обучающихся с использованием воды, расфасованной в ёмкости, необходимо соблюдать условия организации контроля розлива питьевой воды.

6.2. Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

**4. Порядок предоставления бесплатного питания**

1. Право на обеспечение бесплатными завтраками предоставляется всем обучающимся 1-4 классов.

2. Право на предоставление бесплатного обеда в дни и часы работы образовательного учреждения имеют обучающиеся из многодетных семей.

2.1. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

* документов, подтверждающих статус семьи.

2.2. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

2.3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора, согласуются с Управлением образования администрации Ровеньского района, ОСЗН.

3. Дежурный учитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе по табелю учета питающихся детей.

4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением главы администрации Ровеньского района, решением общешкольного родительского собрания.

5.   Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

**5. Документация**

1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) приказ директора об организации питания, назначении ответственных за организацию питания;

2) положение об организации питания обучающихся;

3) положение о бракеражной комиссии;

5) график питания обучающихся;

6) утвержденные списки детей для получения бесплатного питания;

7) справки о подтверждении статуса многодетной семьи;