

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п.Мичуринский»**

Согласовано :

Педагогическим советом

МБОУ «СОШ п.Мичуринский»

Протокол №1 от 30.08.2022г.

Утверждаю:

Директор школы:

 З.А.Байчорова

Приказ № от 30.08.2022г



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации платного питания обучающихся**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации обучающихся МБОУ «СОШ п.Мичуринский» регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.
2. Положение разработано в соответствии со статьей 51 п.5 закона РФ «Об образовании», п.24 Типового положения об образовательном учреждении, Устава школы и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом и утверждается директором школы.

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.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
 - 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 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. Источник финансирования платного питания уч-ся ОУ:

- средства родителей (законных представителей).

5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего завтрака и дополнительного питания.

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 (кладовщик)- назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

8. 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), пищевая ценность и стоимость.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматривается три перемены по 20 минут, одна 15 минут, две по 10 минут.

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство дежурного воспитателя.

5. Кухонный работник вытирает столы после завтрака специальной ветошью.

6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания старший повар, медработник, представитель от администрации. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

7. Ответственной по закладке продуктов назначается повар, медработнику осуществлять контроль за закладкой продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, снятием и хранением проб блюд, выполнением санитарно-гигиенических правил и норм.

8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления платного питания(если имеется), своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе(если имеется).

9. Ответственный за организацию питания в школе (кладовщик), назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации платного питания обучающихся;
- еженедельно (в пятницу) предоставляет информацию по питанию детей за неделю;

- своевременно предоставляет необходимую;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов);
- имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.