Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО:  Педагогическим советом МАОУ СОШ №2  Протокол №  от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. | СОГЛАСОВАНО:  С Советом родителей  Протокол № от « »\_\_\_\_2018г.  С Советом ученического самоуправления  Протокол №  от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. | УТВЕРЖДАЮ:  Директор МАОУ СОШ №2  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чумак Е.Л.  Введено в действие  приказ директора №  от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. |

**Положение**

**об организации горячего питания в МАОУ СОШ №2**

Общие положения

1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №2, разработано в соответствии с со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 22 закона Свердловской области от 15 июля 2013 года №78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», с Законом Свердловской области от 20 ноября 2009года № 100-03 «О социальной поддержке многодетных семей в Свердловской области», постановлениями Правительства Свердловской области от 30.08.2007г. № 843-ПП «О мерах по улучшению организации питания учащихся общеобразовательных учреждений Свердловской области» (в редакции от 15.10.2009 г.), от 05.03.2014 г. № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования» (в редакции от 31.05.2017 № 375-ПП), во исполнение постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», руководствуясь постановлением администрации Кировградского городского округа № 775 от 12.07.2018г. « Об организации питания учащихся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Кировградского городского округа на 2018-2019 учебный год, Уставом школы.
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.

1. Настоящее Положение определяет:

—общие принципы организации питания обучающихся в школе;

—порядок организации питания в школе;

* порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1. Настоящее Положение утверждается директором школы.
2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.
3. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в новой редакции Положения Педагогическим советом МАОУ СОШ №2, согласовываются Советом родителей и Советом ученического самоуправления и утверждается директором школы. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.
4. Общие принципы организации питания в школе
   1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
   2. Организацию горячего питания школа осуществляет в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» за счет средств областного, местного бюджетов, а также за счет родительской платы.
   3. Администрация школы, классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
   4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся с 1-го по 11-ый классы, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
   5. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания (завтрак и/или обед). Накрытие завтраков, обедов и полдников осуществляется работниками пищеблока.
   6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, помимо завтрака и/или обеда обеспечиваются полдником за счет средств родителей.
   7. Питание в школе организуется на основе недельного меню, дифференцированному по возрастным группам.
   8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
   9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.24509-08
   10. Для реализации комплексного подхода к организации питания в рамках образовательного учреждения приказом директора назначаются классные руководители ответственными за питание учащихся.
   11. Контроль организации питания учащихся, работы школьной столовой, разработку Программы производственного контроля, нормативных документов осуществляет заместитель директора по УВР, курирующий организацию питания в школе.
   12. В соответствии с «Программой производственного контроля», организуются лабораторные и инструментальные исследования для определения пищевой ценности приготовленных блюд, подтверждения их безопасности и соответствия гигиеническим требованиям.
   13. В школьной столовой проводятся следующие виды контроля:

—Входной контроль. Вся поступающая в школьную столовую продукция (мясные и овощные полуфабрикаты, выпечка) проверяется заведующей производством и кладовщиком в соответствии с требованиями нормативно-технической документации (в накладных проверяются данные сертификатов, качественных удостоверений, сроки реализации).

—При проведении входного контроля активное участие принимают медицинские работники школы.

* Операционный контроль. Данный контроль осуществляет заведующая производством, повар, готовивший блюдо, медицинский работник школы. Проверяются: соответствие сырьевого набора нормам технологических карт, соблюдение технологических режимов приготовления, соответствие массы.

—Приемочный контроль. Приказом директора школы создается бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль условий организации питания и качества школьного питания. В её состав входят представитель от администрации, заведующий производством школьной столовой, медицинский работник. Бракеражная комиссия контролирует организацию питания в школе, его качество, вносит необходимые коррективы.

—Бракеражная комиссия снимает пробу и заносит данные в «Журнал». Под контролем медицинского работника от каждой партии блюд осуществляется отбор суточных проб, которые хранятся в специально отведенном месте.

* 1. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля ФМБА.
  2. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

1. Заместитель директора по АХЧ и инженер по ОТ осуществляют контроль за:

* санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
* наличием в нужном количестве кухонного оборудования;
* соблюдением техники безопасности при использовании электрооборудования;
* соблюдением требований противопожарной безопасности в пищеблоке и обеденном зале.

1. Медицинские работники школы осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролируют витаминизацию блюд, контролируют своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.
2. Порядок организации питания в образовательном учреждении
   1. Еженедельное меню рационов питания согласовываются директором школы.
   2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
   3. 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.
   4. Порядок приёма завтраков и обедов обучающимися, устанавливается по приказу директора школы.
   5. Для приема пищи используются пять перемен, продолжительностью по 15 минут после 1-го урока (завтрак), по 20 минут после 2-го, 3-го и 4-го уроков (обед), и 15 минут после 5-го урока (обед).
   6. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком утверждаемым директором школы.
   7. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.
3. Дежурный администратор контролирует раздачу пищи классными руководителями и обеспечивает порядок в помещении столовой.
4. Ответственность за организацию питания классного коллектива в общеобразовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- курирует работу по заключению договоров на предоставление горячего питания между школой и родителями (законными представителями учащихся);

- контролирует своевременное перечисление платы за питание родителями на счет школы;

- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой учащимися класса;

- контролирует вопрос охвата учащихся класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников

- содействуют работникам столовой в организации питания (разливает суп, раздает штучную продукцию).

4. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе

За счет средств субсидии из областного бюджета местным бюджетам на осуществление мероприятий по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, выделенной муниципальному образованию Кировградский городской округ устанавливается на 2018-2019 учебный год стоимость питания:

1. На обеспечение бесплатным одноразовым питанием учащихся 5-11 классов из расчета не более 70 рублей в день на одного человека следующих категорий:

- дети из малообеспеченных семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;

- дети из многодетных семей;

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

1. На обеспечение бесплатным одноразовым питанием учащихся 1-4 классов из расчета не более 50 рублей в день на одного человека, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;
2. На обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях:

- среднемесячная стоимость питания – не более 100 рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 1-4 классах, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов;

- среднемесячная стоимость питания – не более 140 рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-11 классах, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов.

1. Для иных обучающихся очной формы обучения базовое питание в размере не более 70 рублей в один день учебный день за счет родительских средств. Полученные родительские средства, направленные на организацию питания обучающихся, являются целевыми взносами на покрытие расходов, связанных с производством и реализацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.
   1. Питание на бесплатной основе предоставляется по заявлению родителей и при наличии подтверждающих документов.
   2. Заявление о предоставлении питания на бесплатной основе подается на имя директора школы с момента возникновения у обучающегося права на получение бесплатного питания по установленной форме.
2. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы.
3. Классный руководитель осуществляет учет детей в своем классе, получающих бесплатное и платное питание. Классный руководитель:

—составляет заявку на бесплатное и платное питание ежедневно до 15.00

* осуществляет контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных и платных завтраков и обедов;
* ведет ежедневный учет учащихся, получающих платное/бесплатное питание в классе;
* не позднее 2 дней по окончании месяца готовит отчет о фактически отпущенном платном/бесплатном питании.

1. Организация питания обучающихся на платной/бесплатной основе осуществляется классными руководителями. Классные руководители контролируют платное/бесплатное питание обучающихся в столовой и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно заявке, поданной в столовую. В случае если обучающийся отсутствует в школе, он должен быть снят с питания классным руководителем до 8.00, либо с последующего дня.