**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель ПК Директор МБОУ СОШ с. Мичурино**

**МБОУ СОШ с. Мичурино**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Битиева Р.Ю. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Газзаева С. Л.**

**протокол № \_\_\_ от \_\_\_ \_\_\_2014г. приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.**

**Положение**

**об организации питания учащихся в**

**МБОУ СОШ с Мичурино.**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в бюджетном муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе с. Мичурино. именуемая в дальнейшем – школа.

1.2. Организация питания учащихся осуществляется столовой школы. Столовая школы осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и нормативными актами Российской Федерации,РСО-Алания.

1.3. Настоящий документ разработан на основании:

* Закона РФ «Об образовании»;
* Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001 г. № 196;
* Федерального закона от 21.11.1996 г. № 129 «О бухгалтерском учете»;
* СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к устройству в образовательных учреждениях», СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* Устава школы.

При составлении Положения учтены Примерные рекомендации при организации службы охраны труда в образовательном учреждении системы Министерства образования Российской Федерации, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 27.02.1995 г. № 92.

**2. Порядок предоставления питания**

2.1. В школе учащимся предоставляется горячее питание и буфетная продукция в учебные дни с понедельника по пятницу еженедельно.

2.2. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и (или) за счет средств бюджета, а также других источников, не запрещенных законодательством.

2.3. Питание учащихся осуществляется по соответствующим нормам питания.

**3. Организация питания**

3.1. Столовая является структурным подразделением школы и функционирует за счет средств бюджета и на безвозмездной основе.

3.2. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса общеобразовательных учреждений, утверждаемых в установленном порядке.

3.3. Школа самостоятельно оказывает услуги по обеспечению учащихся питанием в соответствии с требованиями Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036.

3.4. Непосредственное руководство работой столовой осуществляет заведующий производством, который несет ответственность за организацию работы пищеблока в соответствии с должностной инструкцией. Сотрудники пищеблока принимаются на работу по трудовому договору на основании Трудового кодекса Российской Федерации.

3.5. К оказанию услуг, связанных непосредственно с процессом производства продукции питания и обслуживания, допускаются работники, прошедшие специальную подготовку, аттестацию и медицинские осмотры.

3.6. На основании Закона РФ «Об образовании», штатное расписание составляет и утверждает руководитель школы по согласованию с начальником Управления образования.

3.7. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в общеобразовательном учебном заведении, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд. Примерные недельные рационы питания, ассортиментный перечень товаров и продукции собственного производства разрабатываются в школе, согласовываются с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и утверждаются руководителем школы.

3.8. На основе примерных недельных рационов питания с учетом товарного обеспечения составляются дневные рационы питания, которые утверждаются руководителем школы, подписываются заведующим производством и лицом, ответственным за формирование цен в столовой.

3.9. Составление рационов питания осуществляется с учетом, рекомендуемых Министерством здравоохранения норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

3.10. Рационы питания учащихся  включают:

­ завтрак - горячее блюдо, подгарнировка, напиток;

­ обед - суп, горячее блюдо, подгарнировка, сладкое блюдо или сок.

3.11. Для отдельных учащихся на основании заключения местных органов здравоохранения организуется щадящее (диетическое) питание.

3.12. В летний оздоровительный период проводится С-витаминизация готовой пищи.

3.13. Ежедневно проводится отбор суточных проб, который хранится 24 часа.

3.14. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня учебы учащихся. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается одна перемена продолжительностью 30 минут или две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы по согласованию с заведующим производством столовой.

3.15. Для организации горячего питания учащихся могут использоваться различные формы обслуживания: предварительный заказ блюд по меню завтрашнего дня, отпуск отдельных блюд в многопорционной посуде, организация работы школьного буфета и иные.

**4. Организация поставок продуктов питания в столовую**

5.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в столовую осуществляются поставщиками на основании договора.

5.2. Школа заключает договоры на поставку продуктов питания с поставщиками, определяемыми по результатам конкурсных торгов или методом котировок.

5.3. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с примерными недельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

5.4. Школа может направлять на организацию питания средства от проведенных благотворительных акций, пожертвований благотворительных фондов, государственных и общественных организаций, спонсоров, иностранных инвесторов, поступлений по линии гуманитарной помощи и других источников, не запрещенных законодательством.

**5. Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Ежегодно заключается договор производственного контроля с органами санитарного контроля.

6.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством или повар столовой, представитель администрации школы, медицинский работник школы, дежурный по столовой учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

6.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

6.5. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется работником, определенным приказом директора как лицо, ответственное за питание. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педсоветах школы.

6.6. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы и заведующую производством столовой.