*Рассмотрено Утверждено:*

*на заседании Управляющего Совета Приказ № \_\_\_\_\_\_*

*Протокол №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.*

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации горячего питания учащихся**  
**в МБОУ «Густомойская СОШ»**

**Льговского района Курской области**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации горячего питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Густомойская средняя общеобразовательная школа» Льговского района Курской области (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (с учетом изменений и дополнений);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011 г., 25 декабря 2013 г., 24 ноября 2015 г.)

- решением Представительного собрания Льговского района от 24.09.2007г. №157 «О социальной поддержке детей из малообеспеченных семей при организации питания школьников;

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Густомойская средняя общеобразовательная школа» Льговского района Курской области

1.2. Настоящее положение определяет порядок организации горячего питания учащихся, правила и требования к организации питания учащихся и регулирует отношения между администрацией и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания в МБОУ «Густомойская СОШ» Льговского района Курской области.

* 1. Положение разработано в целях организации горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1. **ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе, 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;
* поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

3.1. 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, 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).

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

3.3. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного и районного бюджетов.

3.4. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак (за счёт средств родителей) и обед (за счёт средств родителей или бюджетных средств для детей, относящихся к льготным категориям)

3.5. Для учащихся, посещающих группы продленного дня, предусматривается дополнительно полдник (за счет средств родителей).

3.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях.

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

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

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

3.11. Ответственность за организацию питания в школе несет директор учреждения.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Ежедневно в столовой вывешивается меню, в котором указываются названия блюд с массой порции.

4.2. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком и режимом работы школы, утвержденным директором школы.

4.3. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

4.4. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4.5. Ответственный за организацию горячего питания в школе, назначенный приказом директора:

* готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания учащихся;
* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию отдела образования;
* контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
* регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
* своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика приема пищи, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* имеет право проводить консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

**5.ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ**

5.1. В целях упорядочения организации предоставления бесплатного (льготного питания) и в соответствии с решением Представительного собрания Льговского района Курской области от 24.09.2007 г. №157 «О социальной поддержке детей из малообеспеченных семей при организации питания школьников» (с изменениями от 12 февраля 2019 г.) в МБОУ «Густомойская СОШ» Льговского района Курской области осуществляется бесплатное (льготное) питание из социально незащищенных семей.

5.2. Бесплатное питание для обучающихся предоставляется один раз в учебный день, в зависимости от режима посещения учебных занятий.

5.3. На основании предоставленных документов родителями (законными представителями) учащихся директор школы издает приказ о предоставлении учащимся бесплатного питания и утверждает список учащихся, которым предоставляется бесплатное питание.

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

**6. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ.  КОНТРОЛЬ.**

6.1. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, Управляющим Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

6.3.  Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации школы.

.