**1 . Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 78» (далее МОУ «ООШ №78», Школа) (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение об организации питания разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся в соответствии со статьей 41 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОУ «ООШ № 78»:

- обеспечение обучающихся горячим питанием (завтрак и обед/обед и полдник), соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- качество и безопасность питания и пищевых продуктов;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

**3. Общие принципы организации питания учащихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения – буфет – раздаточная, соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. 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.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 12- дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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.

3.9. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

**4. Порядок организации питания учащихся в школе**

 4.1. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы, с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе заведующей производством, медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, буфетчицы, члена родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания и наличие ежедневного утверждённого меню в обеденном зале;

- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организации, предоставляющих питание в Школе;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимуших семей, координирует вопросы по организации питания детей льготной категории;

-принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств (ответственный за питание):

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;

- осуществляет взаимодействие с ООО «Школьная карта»

**5. Порядок предоставления льготного питания**

5.1. На льготной основе питание в Школе предоставляется обучающимся:

- из малоимущих семей;

- из многодетных семей;

- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством);

- детям-инвалидам, детям с ОВЗ;

- детям из семей, находящихся в социально опасном положении;

-детям беженцев и вынужденных переселенцев.

5.2. Питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется в соответствии с приказом руководителя Школы по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение года.

5.3. Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в Школе, находящемуся в трудной жизненной ситуации являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) обучающегося;

- документ подтверждающий статус обучающегося (справка из ГКУ «Комитет социальной поддержки населения г.Саратова», копии удостоверения многодетной семьи, распоряжение о назначении опекуна, справка об инвалидности, постановление о СОП семьи, и др.)

5.4. Льготное питание предоставляется обучающимся в дни посещения Школы.

5.5. Контроль организации льготного питания осуществляется директором

Школы.

**6. Контроль организации школьного питания**

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия.