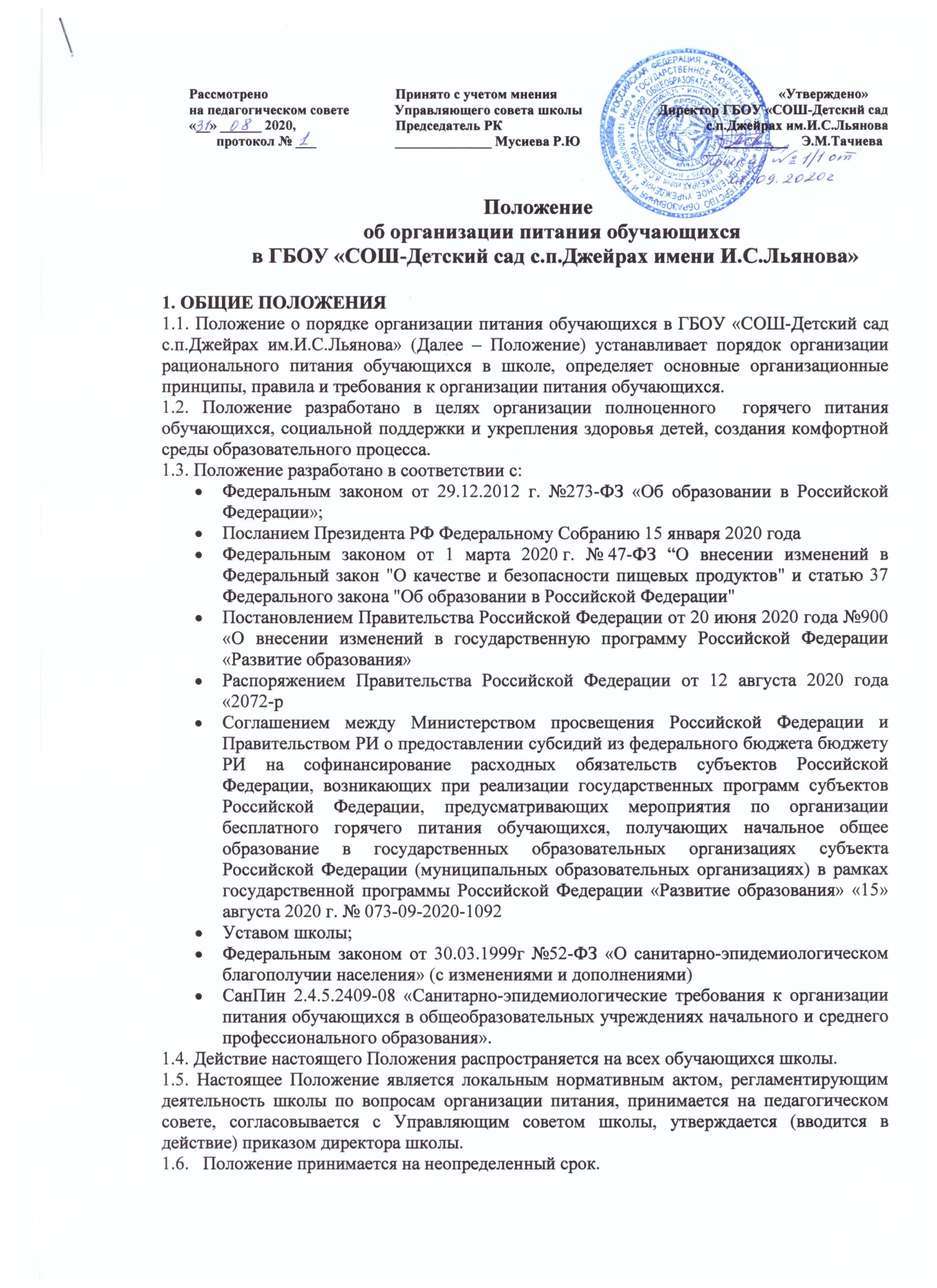
****

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 ГБОУ «СОШ-детский сад с.п.Джейрах им.И.С.Льянова» является, 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 для приготовления блюд;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* социальная поддержка обучающихся 1-4 классов;
* модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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;
* наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
* наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
* соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

* заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
* журнал здоровья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
* •журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
* копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества,  документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений;
* медицинские книжки работников пищеблока.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. 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", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых блюд, стоимость обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания в соответствии с договором.

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

**4. КОМПЕТЕНЦИЯ ГБОУ «СОШ-ДЕТСКИЙ САД с.п.ДЖЕЙРАХ им.И.С.ЛЬЯНОВА» ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

4.2. 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.

4.3. Ведение мониторинга питания обучающихся.

4.4. Сбор информации по охвату питанием обучающихся.

4.5. Сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

**5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

5.1.Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы.

5.2. Работники столовой накрывают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствие с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется классными руководителями 1-4 классов накануне и уточняется в день питания не позднее 1-го урока.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы ОО.

5.4. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

* 2 урок -завтрак –1 классы;
* 3 урок - завтрак– 2 классы;
* 4 урок – завтрак –3-4 классы
* После 4 урока - обед –5-11 классы

Питание организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

Для соблюдения гигиены приёма пищи должны быть созданы следующие условия:

* исправные умывальники, наличие мыла и полотенец (бумажных или индивидуальных);
* обеденный зал оборудуется мебелью для приёма пищи сидя;
* количество столовой и чайной посуды, столовых приборов должно быть в соответствии с нормами СанПиНа;

5.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара, заведующей столовой. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Члены Управляющего совета школы имеют право провести совместно с администрацией школы проверку работы школьной столовой. Результаты проверки отображаются в акте.

5.6. Дежурный администратор организует в столовой дежурство учителей и учащихся.

5.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

5.8. В ГБОУ «СОШ-детский сад с.п.Джейрах им.И.С.Льянова» организованы следующие дополнительные услуги :

* питание в лагере с дневным пребыванием, организованным ГБОУ «СОШ-детский сад с.п.Джейрах им.И.С.Льянова» в каникулярный период;
* продажа выпечки;
* буфетная продукция.

Ассортимент буфетной продукции согласовывается с органом Роспотребнадзора.

**6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ И ЗА ЧАСТИЧНУЮ ПЛАТУ**

6.1.Все ученики школы обеспечиваются сбалансированным горячим питанием, с учетом утвержденных норм по формированию рациона питания и его соответствия положениям санитарно-эпидемиологических требований.

6.2. Социальная услуга по обеспечению бесплатным питанием в дни учебных занятий предоставляется обучающимся 1-4 классов.

6.3.Право на получение бесплатного питания возникает с учебного дня, следующего за днем издания приказа о предоставлении бесплатного питания.

Бесплатное питание предоставляется в дни учебных занятий в образовательной организации, а также во время проведения мероприятий за пределами образовательной организации в рамках образовательного процесса.

Организатор школьного питания, заведующий столовой ведут учёт учащихся, получающих горячее питание.

**7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

Контроль за организацией питания возлагается на администрацию общеобразовательного учреждения, медицинского работника, классных руководителей, Управляющий совет и Общешкольный Родительский комитет ГБОУ «СОШ-детский сад с.п.Джейрах им.И.С.Льянова»