

**Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №24 города Орска»**

УТВЕРЖЕНО
на педагогическом совете
МОАУ «СОШ №24 г. Орска»
протокол № _____ от « ____ » _____ 201__ г.
приказ № _____ от « ____ » _____ 201__ г.
Директор школы _____ **В.А. Рашупкин**

ПОЛОЖЕНИЕ

« О ПИТАНИИ МОАУ «СОШ № 24 Г. ОРСКА».

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1.Настоящее положение разработано для организации питания в МОАУ «СОШ № 24 г. Орска» (далее Учреждения) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" , СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" , Уставом Учреждения.

1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по установленным нормам.

1.3.Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания в Учреждении осуществляется так за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 2 до 18 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении, реализующем основные общеобразовательные программы.

1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и столовой) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на директора Учреждения, руководителей структурных подразделений и заместителей директора Учреждения.

1.8. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

2.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить, что основными критериями для предоставления права на бесплатное питание школьников являются:

- а) многодетные семьи, неполные семьи;
- б) семьи, в которых один из родителей, или оба являются инвалидами I или II группы, или инвалидами детства, семьи инвалидов боевых действий, дети-инвалиды;
- в) семьи, в которых среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня, утвержденного по городу Орску;
- г) семьи, в которых воспитываются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- д) неблагополучные семьи.

2.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 1.1

настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города, утвержденной постановлением Главы города на определенный период.

2.3. На лицо, осуществляющее питание учащихся и администрацию школы возлагается ответственность за организацию и качество питания, за соблюдение размера стоимости питания учащихся, утвержденного постановлением Главы города на определенный период.

2.4. Ответственность за определение "льготной категории", нуждающейся в бесплатном питании, несет школа.

2.5. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, предоставляемых документов, несут родители (законные представители), подающие заявление с просьбой предоставить их ребенку бесплатное питание.

2.6. Учащиеся питаются по классам согласно графику, утвержденному директором школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого директором школы в установленном порядке, и заведующих производством столовой.

2.7. Классные руководители или учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся, согласно журналу посещаемости.

2.8. Администрация школы организует в пищеблоке дежурство учителей и учащихся.

2.9. Ответственный за питание учащихся, повар-бригадир ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное и платное питание по классам.

2.10. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией и медицинским персоналом до приема её детьми и отмечается в журнале контроля.

2.11. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством (поваром-бригадиром) школьного пищеблока и отмечается в журнале.

2.12. Родительская общественность школы имеет право 1 раз в четверть проверять качество приготовления пищи в столовой, организацию питания школьников, по итогам проверки составляется акт.

2.13. Классные руководители, в соответствии с должностными обязанностями, планируют работу с учащимися, родителями по охвату учащихся горячим питанием в рамках программы "Здоровье", администрация школы осуществляет контроль за качеством данной работы.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

3.1. Воспитанники Учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник (15%), ужин – 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

4. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО.

4.1. Ответственный за питание осуществляет полугодовой и годовой анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

4.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

4.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями .

