Согласовано на общешкольном Утверждено:

родительском собрании директор МБОУ ООШ №9

 протокол №1 от 15.04.2016г Л.Г.Мержиевская

приказ № 31/1 от 16.04.2016г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания учащихся и работников**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Основная общеобразовательная школа №9»**

**I. Общие положения**

 1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся и работников МБОУ ООШ №9 (далее Положение) определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся и работников МБОУ ООШ №9 (далее Школа), права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля над организацией питания.

1.2.Организация питания и финансовое обеспечение питания учащихся, воспитанников и работников в Школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08, Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 31.08.2006 № 30, уставом МБОУ ООШ №9, настоящим Положением.

**II. Порядок организации питания учащихся и работников**

2.1. Школа обеспечивает необходимые условия для организации питания учащихся и работников Школы в помещении буфета

2.2. Приказом директора Школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания учащихся в Школе.

2.3. Питание учащихся и работников в образовательном учреждении организуется в дни занятий по графику, утверждённому приказом директора Школы.

Режим питания учащихся на текущий учебный год размещается в доступном для ознакомления месте.

2.4 Вынос посуды из школьногобуфета запрещён.

2.5. Организация питания и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.6. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания учащихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

2.7. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

2.8. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названиях кулинарных изделий и их стоимости. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

2.9. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем ежедневно. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность учащихся, с учётом категории питания: дети из малоимущих семей; дети, получающие платное питание.

**III. Финансовое обеспечение организации питания учащихся:**

3.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

- средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку малоимущих семей;

- средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении (далее – родительская плата за питание детей.)

3.2. Размер родительской платы за питание детей определяется исходя из среднесуточной стоимости питания и количества посещённых ребёнком дней.

**IV. Финансовое обеспечение организации питания работников**

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания работникам Школы осуществляется согласно меню для сотрудников.

4.2. Питание работников осуществляется из общего котла (без права выноса).

**V. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания**

**5.1. Директор образовательного учреждения:**

- несет ответственность за организацию питания учащихся и работников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Еврейской автономной области, Федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на совещаниях при директоре, на заседаниях Управляющего совета;

 - предоставляет по необходимости информацию по организации питания учащихся в пределах своей компетенции

**5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания учащихся;

- формирует ежедневно количественный список учащихся по классам с учётом категории для предоставления питания;

- предоставляет списки учащихся для расчета средств на питание в бухгалтерию;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися буфета, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов по классам;

- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;

- осуществляет контроль за порядком в буфете во время приёма пищи;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

**5.3. Классные руководители образовательного учреждения**

- ежедневно до 14.00 предыдущего дня представляют в школьный буфет заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день;

- присутствуют в столовой во время приёма пищи классом, осуществляют контроль за поведением учащихся в столовой, за уборкой столов после приёма пищи. По необходимости в корректной форме решают вопросы организации питания с работниками столовой;

- ведут ежедневную сверку учета полученных учащимися обедов согласно категории питания;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания в классе;

- предоставляют в пределах своей компетенции запрашиваемую информацию по вопросам организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся, формируют культуру питания;

- вносят на обсуждение общешкольного родительского собрания, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

**5.4. Родители (законные представители) учащихся:**

- представляют справку с комитета социальной защиты населения для формирования Школой списков детей из малоимущих семей, имеющих право на бесплатное питание по целевой субвенции, пишут заявление на имя директора о предоставлении такой льготы;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

**VI Организация обслуживания горячим питанием.**

 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительность которых 20мин, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в буфете закрепляются определенные обеденные столы.

 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Накрывают столы работники буфета, в должностных обязанностях которых это предусмотрено.

**Запрещается:**

-Привлекать к порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

-Привлекать обучающихся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

**Не допускается** присутствие учащихся в производственных помещениях буфета.

**VII. Заключительные положения**

 В целях совершенствования организации питания Школа:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках внеурочных мероприятий;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учётом широкого использования потенциала общешкольного родительского собрания, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления.

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности организации школьного питания, в том числе:

а) количество учащихся, охваченных питанием;

б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;

г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;

д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.