**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-Ф3 "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.

1.2.Школьная столовая является структурным подразделением ОО предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3.Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

 1.4.Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.

1.5.Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6.Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.7.Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

 Основными задачами школьной столовой являются:

 • обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;

• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

• пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

 3.1.Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

 3.2.Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы. 3.3.Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для учащихся из малообеспеченных семей.

3.4.Обеспечение обучающихся горячим питанием производиться и на платной основе за счет родительских средств.

 3.5.Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.6.Организацию питания в школе осуществляет заведующий столовой. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

 3.7.Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.8.Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию РОО Тегульдетского района.

3.9.Контроль за посещением столовой обучающимися и учѐтом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается назаведующего столовой . Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.10.Классные руководители ежедневно подают сведения заведующему столовой о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.11.Заведующий столовой несѐт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.12.Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

 3.13. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждѐнному директором школы.

3.14.При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарноэпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01)

3.15.В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

 • после 3 урока – обед для обучающихся 1-4 классов;

 • после 4 урока – обед для обучающихся 5-11 классов;

 3.16.Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

 3.18. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждѐнное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.19.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». 3.20.Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.21.К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

• санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

 • организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

**4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

 4.1.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии –заведующий столовой. Бракераж осуществляется ежедневно.Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

 4.2.Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся.

 Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы. 4.3.Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал. 4.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия РОО Тегульдетский район.

**5.РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ:**

**1. Директор школы:**

 • осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

• обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

 **2. Заведующий столовой:**

• координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;

 • формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

 • обеспечивает учѐт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

 • ежемесячно сдаѐт табель посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию РОО Тегульдетского р-на;

• совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;

• вносит предложения по улучшению организации питания;

 • обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

• информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

**3. Повар школьной столовой:**

• обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

• обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

• обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

**4. Классные руководители:**

• ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

 • 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 обучающихся;

• вносят предложения по улучшению организации питания.

 **5. Родители (законные представители) обучающихся:**

• обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

 • ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

• вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

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

**6. Обучающиеся:**

 • имеют право получать горячее питание согласно утверждѐнного меню;

• вносят предложения по улучшению организации питания;

 • обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

 • обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

**6. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

 Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учѐтные):

 • положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;

 • приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

 • график питания обучающихся;

• табель учѐта посещаемости столовой;

**7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 7.1.В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

 • организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

 • оформляется информационный стенд, посвящѐнный вопросам питания обучающихся.