

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ

АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №9 г. Каспийска имени Героев России- пограничников»**

***г. Каспийск, ул. Буйнакского 100 А Тел. 5-30-81***

**Принято на педагогическом «УТВЕРЖДАЮ»**

**совете МБОУ «СОШ №9» Директор МБОУ «СОШ №9»**

**Протокол № 1 от 28.08.20 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гаджиев С.Р.**

**29.08.20г.**

**Положение об организации горячего питания**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МБОУ СОШ №9

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

* обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

* общие принципы организации питания учащихся;
* порядок организации питания;
* порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение согласовывается с Управляющем Советом и утверждается директором Учреждения.

**2. Общие принципы организации питания**

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения..

2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.4. При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН**2.4.2.2821-10,** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6. 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.7. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа административного персонала  Учреждения на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

**3  Порядок организации питания**

3.1. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам в две смены. В заявке указывается комплекс и количество учащихся на текущий день.  Заявка для I  смены подается не позднее чем  в 9.00, для II смены не позднее 13.30.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором школы.

3.2. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам.

3.3. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.

3.4. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

3.5. Дежурный по школе администратор, учитель и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания. Дежурный по школе учитель назначает 4 человек из класса для помощи работникам пищеблока. Школьники обеспечиваются фартуками, головными уборами и нарукавниками. Волосы у девочек гладко забраны и убраны под головной убор. Руки перед началом работы необходимо вымыть.

3.6. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания учащимся: I смена после 2,3, 4 уроков, вторая смена после 1,2 уроков,

3.7. Организация питания учащихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.8. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

**4. Права и обязанности ответственного за организацию питания.**

4.1. Ответственный за организацию горячего питания обязан:

* обеспечивать предоставление учащимся льготного(бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания учащихся;
* осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков;
* осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
* проводить систематические мониторинги удовлетворенности субъектов образовательного процесса качеством организации питания в школе;
* своевременно информировать учащихся, педагогов, родителей(законных представителей)  о системе горячего питания и изменениях в ней.

4.2. Ответственный за организацию горячено питания в рамках своей компетенции имеет право:

- давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Учреждения;

- привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение;