ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО

Общим собранием работников приказом директора

МБОУ ОШ № 11 МБОУ ОШ № 11

протокол № 2 от 24.12.2015г № 137 от 31.12.2015г

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания учащихся**

I. Общие положения.

1.1.Настоящее положение разработано на основании Федерального закона «Об

образовании в Российской Федерации», «Санитарно – эпидемиологических

требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

(СанПиН) 2.4.5.2409 – 08), Устава образовательного учреждения.

1.2.Основными задачами организации питания учащихся в муниципальном

образовательном учреждении являются создание условий для его социальной и

экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся

рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и

безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы питания.

2.1.Питание в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении

основная школа №11 может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за

счет средств родителей (законных представителей).

2.2.Организация питания может осуществляться самой школой, организациями

общественного питания или любыми другими организациями по договору между

образовательным учреждением и данной организацией.

2.3.Организация питания в образовательном учреждении на договорной основе как

за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей)

осуществляется победителем на право заключения муниципального контракта на

оказание услуг по организации питания в образовательной организации.

III. Организация питания между общеобразовательным учреждением и данной организацией.

3.1.В образовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями

СаПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи

полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем.

2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей

мебелью.

3. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой,

время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления

заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет

бюджетных средств).

3.2.В общеобразовательном учреждении приказом директора определяется

ответственный, осуществляющий контроль:

1.за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет

бюджетных средств, учетом количества фактических отпущенных бесплатных

завтраков и обедов;

2.за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

3.за соблюдение дезинфицирующего режима;

4.за организацией питьевого режима.

3.3.В случае отсутствия по уважительной причине в общеобразовательном учреждении учащихся, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, возможно увеличение стоимости дневного рациона питания для этих учащихся в последующие дни посещения ими образовательной организации, либо возможна выдача им набора продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков и обедов.

3.4.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технических режимов

осуществляет ответственный за организацию питания, утвержденный приказом

директора общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно

заносятся в бракеражный журнал. Директор общеобразовательного учреждения

ежедневно утверждает меню.

3.5.В компетенцию директора школы входит:

1. контроль за производственной базой пищеблока столовой общеобразовательного

учреждения и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования.

2. обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды.

3. ежемесячный анализ деятельности столовой общеобразовательного учреждения.

4. мониторинг по организации питания учащихся.