 Утверждаю Сагитова У.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_1\_» \_09\_ 2020\_г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о школьной столовой**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о школьной столовой (далее – Положение) разработано с целью регулирования деятельности школьной столовой, как структурного подразделения государственного казенного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Шангодинско-Шитлибская средняя общеобразовательная школа Гунибского района», участвующего в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников школы.

1.2. Столовая школы оказывают услуги учащимся, воспитанникам школы.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом общеобразовательного учреждения, настоящим Положением, утвержденным директором школы.

1.4. Организация, функционирование и обеспечение персоналом школьной столовой определяются решением администрации школы и её учредителем. При организации и функционировании школьной столовой должны соблюдаться действующие санитарные нормы и правила.

**2.Основные принципы организации питания**

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по 10 дневному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль над осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся.

2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.

2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, организации обслуживания учащихся образовательного учреждения .

2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.13. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.

**3. Функции системы**

3.1.Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

3.2. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

3.3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.

3.4.Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

3.5. Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.

3.б. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

3.7. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.

3.8. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

3.9. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

**4.Пользователи услуг, предоставляемых школьной столовой**

4.1. Пользователи услуг, предоставленные школьной столовой

Услугами школьной столовой могут пользоваться следующие категории лиц: учащиеся школы начальных классов, сотрудники школы;

4.2 Обязанности пользователей услуг школьной столовой.

Для надлежащего функционирования школьной столовой пользователи её услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, сохранность имущества учреждения, а также гигиенические меры.

**5. Контроль за организацией питания администрацией, медицинского персонала и ответственных за питание**

5.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

5.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с росэпиднадзором меню.

5.3. Охватом горячим питанием обучающихся.

5.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.

5.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

5.б. Условием транспортировки и хранения продуктов.

5.7.Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

5.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

5.9.Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.

5.10 . Соблюдением образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.

5.11.За укреплением мaтериально - технической базы школьного питания, улучшением организauии обслуживания учащихся образовательного учреждения.

5.12.За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности в области питания.

5.13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.

**6. Услуги школьной столовой.**

6.1. Столовая школы предоставляет следующие услуги лицам, предусмотренных в п.2.1

Приготовление и предоставление ежедневно, одного обеда каждому учащемуся школы, завтрака и полдника.

б.2. Право на услуги школьной столовой имеют все учащиеся и воспитанники школы.

б.3. Распределение завтраков, обедов, полдников, распределяется, как правило, в помещении столовой.

**7.Финансирование школьной столовой.**

7.1. Финансирование школьной столовой осуществляется из бюджетных средств.

**8. Права родителей (представителей)**

8.1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.

8.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

8.3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.

8.4.Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

**9. Ответственность**

9.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

Утверждаю

Директор Шангодинско-Шитлибской СОШ Сагитова У.А . «\_\_\_»\_\_\_\_\_201\_г.

***Положение***

***об организации питания***

***учащихся***

***ГКОУ «Шангодинско-Шитлибская  СОШ Гунибского района»***

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ «Шангодинско-Шитлибская  СОШ Гунибского района»

 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией

школы и родителями ( законными представителями), а также устанавливает

размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания

отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего

питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания

комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

• законом Российской Федерации "Об образовании";

• уставом школы;

• федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

• СанПиН 2.4.5.2409 -08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо

утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие)

приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся ГКОУ РД «Шангодинско-Шитлибская  СОШ Гунибского района»

• 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 для приготовления блюд;

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

• пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

• социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

• модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

• использование бюджетных средств, выделяемых на о рганизацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения ( пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

• наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

• обеспеченность кухонной и столовой посудой, сто ловыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал учета фактической посещаемости учащихся;

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

• копии примерного 10-дневного меню ( или 14-, 21 -дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда ;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно - санитарной экспертизы и др.);

• книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руко водителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями ( законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409- 08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд ( приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный ( при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94 -ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выпо лнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико -биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой

продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту

охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

**4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе ( за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно .

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего с толовой), заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы ( журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

• проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,

• своевременно совместно с ответств енным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,

• совместно с ответственным за питанием осуществляет контроль соблюдения

графика отпуска питания учащимся, пре дварительного накрытия (сервировки) столов;

• принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств: • ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

• передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

• осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

**5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения образования.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.