

ПРИНЯТО  
на заседании Совета учреждения

Протокол № 5 от « 24 » августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «НОШ № 3»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Тихоньких

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ КАЗЕННОМ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

**«НАЧАЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЕ № 3»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Начальной общеобразовательной школе № 3» (далее – Положение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, ст.41 ч.1 п.2), Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Устава МКОУ «НОШ № 3», утвержденного Постановлением администрации муниципального района «Балейский район» от 31 октября 2011г. №1379.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2.1. Администрация МКОУ «НОШ № 3» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

2.2. Администрация МКОУ НОШ №3 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед) на платной основе.

2.4. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений.

2.5. В целях контроля организации и качества питания в школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся, в состав которой входят председатель комиссии, член Совета школы, буфетчик, главный бухгалтер, производящая контроль ежедневно.

2.6. Контроль за организацией питания от администрации МКОУ «НОШ № 3» осуществляет назначенный директором Председатель комиссии по питанию.

## **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

3.1. Буфет школы осуществляет питание детей в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Дежурство учителей и обучающихся в буфете осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.4. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок и содействуют работникам буфета в организации питания.

3.5. Поставку готовой продукции в буфет осуществляет предприятие общественного питания МАУ «Школьная столовая «Самородок», имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ И БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ**

4.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется обучающимся из категории малоимущих семей, признанных таковыми, в установленном порядке, уполномоченным органом государственной власти Забайкальского края.

4.2. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся согласно поданной заявки классными руководителями.

4.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства Забайкальского края.

#### **5. ДЕЖУРСТВО В СТОЛОВОЙ**

5.1. В обеденном зале организуется дежурство учителей и обучающихся.

5.2. Дежурные отвечают за общественный порядок.

5.3. Работники буфета отвечают за чистоту в буфете.

5.4. Дежурный классный руководитель контролирует дежурство в буфете, соблюдение дежурными требований гигиены.

#### **6. ОБЯЗАННОСТИ КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**

6.1. Классный руководитель (учителя) обязан:

- организовать ежедневный учёт обучающихся, получающих бесплатное и платное питание;

- ежедневно подавать заявку на питание обучающихся по утвержденной форме.

- обеспечивать порядок во время завтрака и обеда;

- организовать питание обучающихся согласно графику, с обеспечением соблюдения учащимися правил гигиены и санитарии, и ТБ при приеме пищи;

- организовывать разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

- 

#### **7. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ СТОЛОВОЙ**

7.1. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми.

7.2. Мытье посуды осуществляется ручным способом (согласно правилам СанПиНа).

7.3. В помещении пищеблока должны соблюдаться правила хранения готовой продукции и пищевых отходов.