**ПРИКАЗ**

**от « 01» 04 .2019 г. № 33**

**«Об утверждении Положения об организации питания»**

На основании статьи 37 Федерального Закона «Об образовании в РФ», в целях совершенствования организации питания в общеобразовательных учреждениях Сергокалинского района.

**приказываю:**

1. Утвердить Положение «Об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях района 1-4 классов (приложение 1).

2.Руководителям подведомственных общеобразовательных учреждений руководствоваться настоящим Положением при разработке локальных актов, регламентирующих организацию питания в школе.

3.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Начальник МКУ «УО»: Х.Исаева**

**Утверждаю:**

**начальник МКУ «Управления образования»**

**Сергокалинского района Х.Исаева**

Приложение к Приказу

от « 01 » апреля № 33

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях**

**Сергокалинского района в 1-4 классах.**

**1. Общие положения.**

1. Положение об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Сергокалинского района разработано в целях укрепления здоровья учеников.
2. Положение разработано на основе:
3. Указа Президента РФ от 01.06.2012 № 761 «О национальной стратегии действий в интересах детей на 2012-2017 годы»;
4. Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ;
5. Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»;
6. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 31.08.2006 № 30 "Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях";
7. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08».
8. Постановления Правительства РД от 16.07.2018г №91 «Об утверждения порядка финансирования за счет Республиканского бюджета РД расходов на организацию разового питания учащихся начальных классов (1-4х) общеобразовательных организаций РД».

**2. Цели и задачи.**

1. Повышение доступности и качества питания в школах в 1-4 классах.
2. Улучшение состояния здоровья школьников, связанного с питанием.
3. Снижение риска развития заболеваний в период обучения в школе.

**3. Общие принципы организации питания.**

* 1. Питание обучающихся осуществляется в помещениях школьной столовой, состав и площади которой соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся в них.
  2. Между общеобразовательными учреждениями и предприятием общественного питания, имеющим соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов заключается договор (контракт) об организации питания.
  3. Администрации школ обеспечивают принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся 1-4 классов, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
  4. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак-обед).
  5. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков, обедов для организации питания детей 6,6 - 11 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.8.Организацию питания в школах осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

**4. Порядок организации питания в школе.**

1. Ежедневно в обеденном зале (столовой) вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.3.Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пиши, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пиши и отдыха предусматриваются перемены по 15-20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам).

1. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
3. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.
4. Учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи.
5. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
6. Готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов.
7. Своевременно предоставляет информацию по вопросам организациипитания в МКУ «УО» Сергокалинского района; посещает все совещания по вопросам организациипитания**,** проводимые в Управлении образования.
8. Своевременно предоставляет необходимую отчётность в МКУ «УО» Сергокалинского района.
9. Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся.
10. Регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи.
11. Осуществляет контроль над соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

**5. Контроль за организацией питания.**

1. Контроль за организацией питания ведется в системе внутришкольного контроля руководителем школы и ответственным за питание.
2. Для контроля за качеством приготовляемых блюд создана бракеражная комиссия, в состав которой входят:

-ответственный за питание;

-член профсоюзной организации школы;

-иные работники учреждения.

1. Бракераж осуществляется ежедневно.