Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа им. Малкарова Х.Ш.»

с.п.Жанхотеко

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано c общешкольным родительском собрании протокол от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 2013г. №\_\_\_ | Принято на заседании педагогического совета протокол от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 2013г. №\_\_\_ | УтверждаюДиректор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.ГеккиеваПриказ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_ 2013г. №\_\_\_ |

**Положение об организации питания**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МОУ СОШ им. Малкарова с.п.Жанхотеко (далее - Учреждение), и разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012г. №273-ФЗ), Типового положения об образовательном учреждении для детей дошкольного и младшего школьного возраста, санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.1249-10, утверждённых постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 26.03.2003 № 24, Устава Учреждения.

1.3. Организованным горячим питанием охвачены воспитанники дошкольных групп и обучающиеся Учреждения.

**2. Требования к организации питания детей**

2.1. Организация питания в Учреждения возлагается на администрацию.

 2.2. Требования к деятельности по формированию рационов и организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих Учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, устанавливающими санитарные, гигиенические и иные нормы и требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью детей.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организациям общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

 2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используются электрооборудования, электрические плиты, газовые плиты.

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

**3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.**

 3.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверений качества на продукты.

 3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

 3.3. Сроки хранения и реализация особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

**4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии в день.**

4.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.1249-10;

 4.2. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

4.3. Примерное десятидневное меню должно быть согласовано с территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Баксанскому району.

4.4. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников и обучающихся Учреждения определяется на основании санитарно - эпидемиологических правил и нормативов.

**5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания**

5.1. Администрация Баксанского муниципального района:

* принимает нормативные правовые акты по организации питания;
* осуществляет финансирование питания за счёт средств муниципального бюджета;
* осуществляет контроль за организацией питания, за целевым использованием денежных средств;

5.2. Руководитель Учреждения:

* создает условия для организации питания детей;
* несет персональную ответственность за организацию питания детей;
* представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.3. Распределение обязанностей по организации питания между администрацией Учреждения, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

**6. Финансирование расходов на питание**

6.1. Воспитанники дошкольных групп обеспечиваются четырехразовым горячим питанием, дети обучающиеся по ФГОС или посещающие группы продленного дня - двухразовым горячим питанием, остальная категория детей обеспечивается одноразовым горячим питанием.

6.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

6.3. Финансирование расходов на питание детей осуществляется за счёт средств местной администрации Баксанского муниципального района и средств родителей.

6.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются учредителем с учетом прогноза численности детей обучающихся и воспитанников в Учреждения.