|  |  |
| --- | --- |
| Принято на общем собрании коллектива с учетом мнения учащихся и родителей Протокол № 1 от 30 августа 2017 года | УтвержденоПриказом №108 от 01.09.2017 г. |

**Положение**

**об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г.Перми**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г.Перми (далее – учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
	2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся бесплатным основным (горячим) питанием за счет средств бюджета в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором учреждения (согласно расписанию учебных занятий).
	3. Функция организации питания осуществляется штатными сотрудниками учреждения.
	4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным десятидневным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором учреждения.

**II.Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание обучающихся учреждения должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

 Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства»,

 Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

 Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 г. № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,

 Решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

 Постановление администрации города Перми от 13 марта 2013 г. № 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»,

 Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ».

 2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

 2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

 2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд:

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

 2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

 2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

 2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

 2.4. Для организации питания обучающихся используется обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно- гигиенического законодательства.

 2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

 2.6. Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляет работу с целью организации питания обучающихся.

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

 2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении:

 2.8.1.охват 100 % контингента обучающихся основным (горячим) питанием, кроме обучающихся индивидуально на дому.

 2.8.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**III. Порядок организации питания обучающихся в учреждении**

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с Директором учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.2. отпуск горячего питания обучающихся (завтрак и обед) организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, графика предоставления питания учащимся, утвержденного директором учреждения на основании табеля по питанию, представляемого в столовую учреждения.

3.3. Ответственный за ведение табеля по питанию обучающихся контролирует своевременность оформления записей в табеле.

3.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, воспитателями в помещение столовой (обеденный зал). Классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой и после неё.

3.5. В соответствии с Уставом учреждения предоставляется двухразовое питание приходящим обучающимся (7-11 лет, 11-18 лет) и шестиразовое питание проживающим обучающимся (7-11 лет, 11-18 лет).

**IV. Осуществление контроля за организацией питания**

 4.1. Директор учреждения назначает из числа сотрудников лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте учреждения в сети Интернет и на информационном стенде.

 4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора учреждения. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

 4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

 4.4. текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденного директором учреждения.

 4.5. В годовой план работы учреждения включаются вопросы организации питания.

 4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.8 настоящего Положения.

 4.6.1. ежедневно ответственным за питание и классными руководителями проводится отслеживание охвата основным (горячим) питанием 100% общего контингента обучающихся.

4.6.2. классные руководители ежедневно после первого урока заполняют табель по питанию обучающихся своего класса.

4.6.3. ответственный за ведение табеля по питанию обучающихся ежедневно контролирует своевременность оформления записей в табеле по питанию классными руководителями.

4.6.54. медицинский работник осуществляет мониторинг соблюдения рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», порядок проведения мониторинга (параметры, периодичность, ответственные лица) указан в программе производственного контроля.

 4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля питания уполномоченным Уставом учреждения органом – Управляющим советом в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается Директором учреждения.