УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МКОУ ТШИ

№ 297 от «31»августа 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об** организации обеспечения обучающихся МКОУ ТШИ

горячим питанием

I. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации обеспечения обучающихся МКОУ ТШИ горячим питанием (далее - Положение) разработано в соответствии с Типовым положением о порядке организации обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием (с изм. от 13.08.2013 № 616-П), в целях совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения горячим питанием обучающихся МКОУ ТШИ.
2. Положение определяет основные организационные принципы и порядок организации обеспечения обучающихся МКОУ ТШИ горячим питанием.
3. При организации питания следует руководствоваться:
* Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральным законом от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

* СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* постановлением Правительства Российской Федерации от 05 октября 1999 года № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода»;
* постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 5 марта 2004 года № 9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;

* постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 16 сентября 2003 года № 148 «О дополнительных

мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;

* постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 31 августа 2006 года № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;

* постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

* письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 августа 2007 года № 01008608-07-32 «О введении методических рекомендаций»:

а) № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы

продуктов для питания детей 7-11 лет и 11 - 18 лет»;

б) № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях»;

в) № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;

* настоящим Положением.

II. Основные задачи

Основными задачами организации питания обучающихся являются:

* обеспечение обучающихся МКОУ ТШИ оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
* совершенствование системы контроля за качеством питания в МКОУ ТШИ;
* предупреждение среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* соблюдение условий своевременной поставки продуктов питания в МКОУ ТШИ, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов.

**III. Порядок организации питания обучающихся**

1. Организация питания обучающихся МКОУ ТШИ обеспечивается в пределах общего объема средств, направляемых на эти цели из всех источников, предусмотренных законодательством, в том числе:
* средств бюджета Ямало-Ненецкого автономного округа;
* средств бюджета муниципального образования Тазовский район;
* спонсорских, целевых поступлений;
1. Бесплатным горячим питанием за счет бюджетных средств обеспечиваются следующие категории детей:
* дети-сироты и дети, оставшиеся без попечительства родителей;
* дети с ограниченными возможностями здоровья;
* дети из малоимущих семей;
* дети из многодетных семей, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке;
* дети, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации;
* обучающиеся 1 - 4 классов общеобразовательных организаций;
* обучающиеся 5-11 классов общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности;
* обучающиеся в специализированных кадетских и спортивных классах.
1. Размер стоимости питания для каждой категории детей определяется правовым актом Администрации Тазовского района в начале каждого учебного года.
2. При организации питания МКОУ ТШИ может использовать различные формы организации питания обучающихся:
* создают в учреждении необходимые условия для работы организаций общественного питания, частных предприятий, индивидуальных предпринимателей в соответствии с договорами (муниципальными контрактами) на оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся, поставку продуктов питания, при этом МКОУ ТШИ предоставляет безвозмездно необходимое оборудование, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи обучающимся.
1. Рациональное питание обучающихся должно предусматривать

поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

1. Организация и рацион питания обучающихся подлежат

обязательному согласованию с территориальными отделами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по автономному округу.

3.7. В МКОУ ТШИ в соответствии с установленными СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления и приема пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем и соответствующей мебелью;
* созданы условия для организации двухразового горячего питания (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не следует превышать трех - четырех часов;
* утвержден график работы школьной столовой администрацией МКОУ ТШИ. Продолжительность перемен устанавливается в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

**IV. Функции по организации питания**

4. Департамент образования Администрации Тазовского района:

* обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания обучающихся;
* осуществляют контроль организации питания обучающихся МКОУ ТШИ;
* организуют повышение профессионального уровня специалистов, курирующих вопросы организации школьного питания;
* выносят вопросы организации питания обучающихся на рассмотрение Главы муниципального образования Тазовский район, его заместителям, межведомственным комиссиям по контролю за организацией питания;

4.2. МКОУ ТШИ:

* создает условия для обеспечения обучающихся оптимальным питанием высокого качества и безопасности, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
* несет ответственность за приобретение и установку в школьных столовых современного высокопроизводительного, торгово-технологического оборудования и посуды для приема пищи, проведение ремонтных работ в помещениях школьных столовых; открытие буфетов в МКОУ ТШИ;
* при необходимости заключает договоры с поставщиком на поставку продуктов питания;
* утверждает своим приказом комиссию по контролю организации питания обучающихся, которая осуществляет контроль качества работы школьной столовой;
* организуют 100% охват горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов, 5-11 классов МКОУ ТШИ, льготной категории обучающихся;
* проводит разъяснительную и воспитательную работу с обучающимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания;

4.3. Медицинские работники, закрепленные за МКОУ ТШИ государственными учреждениями здравоохранения;

 - организуют контроль за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением личной гигиены его работниками; качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации; соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям обучающихся;

* участвуют в проведении работы по гигиеническому просвещению обучающихся и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;
* дают рекомендации по организации питания отдельных обучающихся.

4.4. Руководители предприятий общественного питания:

* осуществляют подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве, организуют повышение профессионального уровня кадрового состава работников пищеблока;
* обеспечивают своевременную доставку необходимых продуктов питания в полном ассортименте и с сертификатами качества продукции;
* обеспечивают контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;
* оказывают помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного

года;

* обеспечивают контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;
* обеспечивают прохождение работниками столовой медицинских осмотров и обучения персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

V. **Ответственность**

Директор МКОУ ТШИ несет дисциплинарную ответственность за нарушение требований к порядку организации горячего питания обучающихся МКОУ ТШИ, утвержденной настоящим Положением.