**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «АНДИЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 им.М.Р.КАЗАНАЛИПОВА»**

Принято на педагогическом совете Утверждаю:

Анди СОШ №2 Директор школы

Протокол № 1от 30.08.2013г. \_\_\_\_\_\_\_\_А.Д.Албекгаджиев

Приказ №10 от 10.09.2013г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об

организации питания учащихся школы



**1. Общие положения.**

1.1. Действие настоящего положения определяет отношения между органами самоуправления школы, организацией общественного питания, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в школе.

1.2**. Основными задачами** организации питания детей в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении Анди СОШ №2 являются : создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд , пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**П. Организационные принципы питания школьников**

2. Питание в общеобразовательном учреждении организовано:

2.1. Питание всех учащихся 1-4 классов организованно за счет средств бюджета в целях социальной поддержки.

2.2. На 1 учащегося выделяется ( по годам-Республиканский бюджет )

2.3.Организация питания в МКОУ осуществляется самостоятельно через школьную столовую.

**Ш. Порядок взаимодействия органов местного самоуправление, организаций общественного питания и общеобразовательного учреждения** .

3.1. Координацию работы по организации питания в МКОУ осуществляют муниципальные органы управления образованием.

3.2. Контроль, за организацией питания в общеобразовательном учреждении, своевременным его финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направленных на питание учащихся, осуществляют муниципальные органы образования.

3.3. Контроль, за организацией питания учащихся в МКОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляют профсоюзный комитет школы.

**1У. Организации питания в МКОУ**

* 1. 4.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим холодильным , весоизмерительным) инвентарем.

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью.

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфетов, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок и журналы учета количества питающихся)

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль.

- за посещением столовой учащимися, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала

4.3. Проверку качества пищи соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют члены бракеражной комиссии

Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

Профком школы, ответственный за организацию питания МКОУ ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой возможно при наличии заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН. СанПиН 2.4.5.2409-08

- примерных цикличных недельных (десятидневных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции согласованных с ТУ Роспотребнадзора.

4.5. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель МКОУ

5. Порядок организации питания в школе.

5.1. Организацию и контроль за питанием школьников осуществляет ответственный за организацию питания : разработка порядка питания учащихся (режим работы столовой , буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания

Составление графика дежурства учителей и учащихся по столовой .

Контроль за

- качеством приготовления пищи

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала

- за посещением столовой учащихся, обеспечением дисциплины и порядка в столовой.

- учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов

- за правильностью подачи заявок на питание и ведение журнала учета питания.

5.2. Учащиеся 1-4 классов посещают столовую согласно графика, утвержденного директором школы

Дежурство по столовой осуществляется кл.руководителями согласно графика , утвержденного директором школы.

В столовую не допускается учащиеся в верхней одежде.

Дежурный классный руководитель осуществляет контроль, за организацией питания в столовой.

В журнале учета питающихся школьников не допускается исправлений и пропусков.

5.3. Ответственность за получение завтраков возлагается на кл.руководителей, которые проводят уроки перед переменой , во время которой питаются учащиеся.

Учитель обязан :

- своевременно привести учащихся в столовую

- следить за поведением учащихся за столами, культурой приема пищи, уборкой посуды.

Рассмотрено педагогическим советом Утверждаю: школы №2 Директор школы А.Д.Албекгаджиев

Протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Положение

об ответственном за организацию школьного питания

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение составлено на основе Устава школы, нормативных документов, регламентирующих организацию питания обучающихся в общеобразовательном учреждении

1.2. Основными задачами ответственного за организацию питания детей в МКОУ являются создание условий и направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания пищевых продуктов используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Ответственный, за организацию школьного питания назначается и освобождается от обязанностей приказом руководителя МКОУ.

**2. Функции**

Основными направлениями деятельности ответственного за организацию школьного питания являются:

2.1. Организация питания школьников и контроль, за данным процессом

2.2. Руководство деятельностью общественной комиссии по контролю, за организацией и качеством питания учащихся.

2.3. Обеспечение соблюдения норм и правил СанПиН в помещении пищеблока.

**3. Компетенция ответственного за организацию питания.**

В компетенцию ответственного за организацию питания входит:

3.1. Разработка порядка питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания).

3.2. Составления графика дежурства учителей и учащихся по столовой.

3.3. Осуществляет контроль за:

- качеством приготовления пищи

-за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала

- за посещением столовой учащихся, обеспечением дисциплины и порядка в столовой.

**Информация об организации питания учащихся в школе №2 2015-16 учебном году**

1. В школе 2 имеются столовая . Ежегодно в помещениях столовой проводится косметический ремонт. Столовая полностью укомплектована столами, стульями. Уделяется внимание эстетическое оформление столовой – на окнах цветы, есть наглядность – лозунги, уголок потребителя, информация по организации дежурства, меню.
2. Столовая обеспечена необходимым технологическим оборудованием
3. Холодильная камера – 1
4. Холодильные шкафы – 2
5. Электроплиты - 2
6. Электрокипятильник –1
7. Электронагреватель – 1
8. Линия раздачи – 1
9. Электромясорубка – 1
10. Картофелечистка – 1
11. Газовая печка -1

Столовая полностью обеспечена посудой, моющими средствами

10.Количество смен обучения – 2

11.Моечная для столовой посуды – 1

12.Моечная для мытья кухонной посуды – 1

Во всех помещениях проводится косметический ремонт.

1. Проводится работа по поддержанию в рабочем состоянии оборудования.

Была произведена установка автоматического переключателя, произведен ремонт электроплит ( замена спиралей), электрокипятильника.

1. Столовая школы укомплектована кадрами
2. Джамбекова М.Б – повар– 5 разряд
3. Джамбекова М.Б. –подсобный рабочий
4. В школе осуществляется внутришкольный контроль, за организацией питания учащихся. Разработаны положения «Об ответственном за организацию школьного питания» , положение «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся».

Рассмотрено педагогическим советом Утверждаю школы №2 Директор Анди СОШ №2 №

Протокол №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Д.Албекгаджиев

**Положение**

**об общественной комиссии по контролю, за качеством питания учащихся Анди СОШ №2**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение регулирует деятельность общественной комиссии по контролю, за организацией и качеством питания
   2. Общественная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом школы, санитарно-гигиеническими правилами и нормами, нормативными документами по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

2. **Цель:** контроль, за организацией и качеством питания учащихся

**3. Организация деятельности общественной комиссии**

* 1. Состав комиссии ежегодно утверждается приказом директора школы

2.2. Председатель комиссии назначается директором школы

2.3. в состав комиссии входят профком школы, ответственный за организацию питания, председатель Совета школы кл.руководители 1-4 кл., представители родительской общественности

3. **Функции общественной комиссии**

- разрабатывает план мероприятий по контролю, за организацией питания обучающихся

- проверяет санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, обеденного зала

- осуществляет ежемесячный контроль за качеством , их соответствие калькуляции

- осуществляет контроль, за своевременностью прохождения медосмотров работниками столовой

- проверяет сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильных камерах

- проверяет соответствие поданных заявок на питание количеству обучающихся

4. Результаты проверок проводимых санитарной комиссией оформляются документально (протоколы) рассматриваются на совещаниях при директоре и на общешкольных родительских собраниях.