Утверждаю:

Директор МКОУ «Морская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гасангусейнов Л.А.

«1» сентября 2019г.

**Положение об организации питания в Морской СОШ на 2019-2020 уч.год**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании», постановления главного санитарного врача РФ от 28.11.2002 г. №44 «О введение в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.2.2821-10.»
   2. Предоставление питания обучающимся в МКОУ «Морская СОШ» осуществляется в соответствии с законодательством РФ, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом школы.
2. **Основные принципы организации питания**
   1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.
   2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
   3. Оптимальный режим питания, т.е физиологически обоснованное распределение количества пищи в течении дня.
   4. Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, согласованному с Госсанэпиднадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
   5. Контроль по осуществлению своевременной доставки продовольственных товаров, согласно государственного контракта.
   6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
   7. Осуществление контроля по соблюдению технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
   8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся.
   9. Повышение доступности и качества школьного питания.
   10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательном учреждении.
   11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся образовательного учреждения
   12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
   13. 100% охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.
3. **Функции.**
   1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
   2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению питания.
   3. Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
   4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
   5. Контролировать соблюдение меню, согласованного с Роспотребнадзором .
   6. Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
   7. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
   8. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.
   9. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
   10. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.
4. **Контроль за организацией питания**
   1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
   2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
   3. Проводить ежемесячный мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.
   4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
   5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.
   6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
   7. Санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.
   8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
   9. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
   10. Соблюдением образовательным учреждением требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.
   11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных учреждений.
   12. За выполнением производственного контроля по вопросам, касающихся деятельности ОУ в области питания.
   13. Контроль за ценообразованием в системе школьного питания.
5. **Права**
   1. Посещать и осматривать помещение по приготовлению и приему пищи в учреждениях.
   2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.
   3. Требовать от руководителя образовательного учреждения отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.
   4. Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.
6. **Ответственность**
   1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и заместитель директора по хоз.части и УР.
7. **Контроль за деятельностью ОУ по организации питания.**
   1. Контроль за деятельностью системы управления по организации питания в ОУ осуществляют специалисты управления образования УО МО Дахадаевский район, курирующие вопросы в области питания.