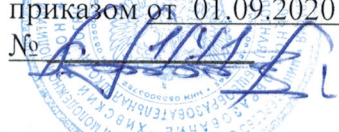


ПРИНЯТО

педагогическим советом
от 31.08.2020 года
протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

и введено в действие
приказом от 01.09.2020 г.
№ 

**ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания
в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Кандикская средняя общеобразовательная школа им.Б.Митарова» с.
Кандик Хивского района Республики Дагестан.**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в МКОУ «Кандикская СОШ им.Б.Митарова» (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 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 организаций питания детей, 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.

2.6. Помещение кухни должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

3.1. 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.

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

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

5.1. Администрация Хивского района:

- принимает нормативные правовые акты по организации питания;
- 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, работниками пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.

6. Финансирование расходов на питание

6.1. Учащиеся обеспечиваются 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.