

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
Протокол  
от 28.08.2021г. № 1



Утверждаю  
Директор МБОУ Ширьштыцкая  
СОШ

С.В. Гордиенко

Приказ от 01.09.2021г. № 87

**Положение**  
о порядке организации питания  
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Ширьштыцкая средняя общеобразовательная школа»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Ширьштыцкая СОШ (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Постановлениями Администрации Каратузского района, Уставом школы, и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### 2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся является:

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

-гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

-использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-дневного меню, утвержденная руководителем учреждения;
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН, локальными актами учреждения.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками учреждения, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. На поставку продуктов питания контракт заключается непосредственно учреждением, являющимся муниципальным заказчиком.

3.11. Приказом директора учреждения назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий учебный год.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.13. Для обучающихся организуется обязательное питание, горячие завтраки и обеды для подвозимых детей, детей ОВЗ и детей СОП.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за питание.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в учреждении.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Предоставление льготного бесплатного питания обеспечивается в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов», Постановлениями администрации Каратузского района и приказами Управления образования.

4.3. Питание на платной основе предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) в соответствии с Постановлениями администрации Каратузского района, приказами Управления образования.

4.4. Для правильного учета и своевременного составления заявки на продукты питания, а также для своевременного издания приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение учебного года необходимо проводить следующие мероприятия:

- постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- своевременно рассматривать вновь поступившие документы и передавать их комиссии при управлении образования.

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

4.6. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на второй и третьей переменных продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утвержденный директором учреждения.

4.8. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за питание и бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.11. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль в соответствии с должностной инструкцией.

#### **5. Контроль организации горячего питания в учреждении.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МСБУ «РЦБ».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют директор учреждения, ответственные за организацию питания, уполномоченные представители родителей (родительский комитет).

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.5. Представители управляющего совета имеют право с разрешения администрации учреждения посетить столовую с целью ознакомления и контроля качества приготовленных блюд, организацией работы столовой.

#### **6. Права и обязанности родителей**

Родители имеют право:

- 6.1. Обращаться к директору по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
- 6.2. Вносить предложения для рассмотрения администрации учреждения по совершенствованию организации горячего питания.
- 6.3. Принимать участие в работе бракеражной комиссии.

#### **7. Права и обязанности учащихся**

7.1. Учащиеся обязаны:

Выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием.

Выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.

Соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

Учащиеся имеют право:

- 7.4. Получать горячее питание согласно меню.