

Рассмотрено  
На педагогическом совете  
№ 2 от 24.12.2019г.

Утверждаю  
Директор  
МБОУ « СОШ №19 « Выбор» НГО  
\_\_\_\_\_ Л.В. Медведева

## **Положение**

### **о порядке организации питания обучающихся**

### **в МБОУ « СОШ №19 « Выбор» НГО**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ « СОШ №19 « Выбор» НГО» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», 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 в школе .

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы .

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. 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 в МБОУ « СОШ №19 « Выбор» НГО» 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 ;

- 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные 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.);
- книга отзывов и предложений.

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 платной и 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 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание обучающихся в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора.

3.8. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

3.9. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.10. Примерное меню утверждается директором школы

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется на основе договора с ИП «Козырева»,

3.12. Работники ИП «Козырева» проходят предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.14. На поставку продуктов питания договор заключает ИП «Козырева»

3.5. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.17. Директор школы, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.18. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.19. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- школы ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание
- осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- предоставляет списки обучающихся для расчёта средств на питание в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающихся столовой. Охват обучающихся питанием;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания в школе.

3.20. 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;
  - ежедневно представляет в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся;
  - ведёт ежедневный табель учета полученных обучающимися питания по категориям;
  - находится в столовой во время приема пищи учащимися;
  - осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
  - предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
  - вносит на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- 3.21. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания осуществляет главный бухгалтер школы.
- 3.22. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы.

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

4. 1.Право на питание учащихся реализуется на платной и бесплатной основе.

4.2..Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором школы и вывешиваются в обеденном зале.

4.3.Режим питания школьников утверждается приказом директора и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.4.Порядок предоставления права на бесплатное питание.

- бесплатное питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств краевого и муниципального бюджета и предоставляется учащимся 1-4 классов, детям-инвалидам, учащимся с ОВЗ, учащимся из многодетных семей.

- предоставление бесплатного питания детям из многодетных семей осуществляется на основании заявления родителей ( законных представителей) с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании. Списки постоянно корректируются и утверждаются директором школы.

- право на получение бесплатного питания возникает у учащегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами.

4. 5.Организация платного питания школьников.

- платное питание школьников организуется за счёт средств родителей.

- за счёт средств родителей учащиеся могут получать горячие завтраки и ( или) обеды стоимость которых равна стоимости завтраков и обедов, определённых для бесплатного питания.

4.6. Ответственность за организацию бесплатного питания возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию питания в школе.

4.7. Администрация школы организует в обеденном зале дежурство учителей и обучающихся.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, контролирует личную гигиену обучающихся перед едой.

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

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

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

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

5.2. Результаты проверок оформляются справками и актами с последующим их рассмотрением.

5.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, шеф-повара ИП «Козырева», медицинской сестры. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

5.4. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).