

Утверждаю:  
И.о. директора МАОУ Озерновская СОШ №3  
Г.А. Шаповалова  
Приказ № 40 от 14 мая 2018 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся МАОУ Озерновская СОШ № 3**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ Озерновская СОШ № 3 (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Нормативно-правовой основой Положения являются:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Закон Камчатского края от 12.02.2014 № 390 «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных организациях в Камчатском крае»,
- Устав МАОУ Озерновская СОШ № 3 (далее – УО),

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в УО.

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

### **2. Цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в УО:

- обеспечение учащихся 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 Школы.

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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- 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, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.).

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

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

3.6. Режим питания в ОО 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 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 (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания, утверждается учредителем ОО.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в ОО, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно ОО, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

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

4.1. Питание обучающихся **организуется на платной основе** за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. **Организуется бесплатное питание за счёт бюджетных средств** согласно статьям 4, 5, 6, 8 Закона Камчатского края от 12.02.2014 № 390 «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в период получения ими образования в государственных организациях в Камчатском крае» обучающимся из многодетных семей, из малоимущих семей, из числа коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока (далее – коренные малочисленные народы), в том числе из семей, в которых единственный родитель или хотя бы один из родителей относится к коренным малочисленным народам, с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидов:

а) обеспечение бесплатным одноразовым питанием (завтрак или полдник) обучающихся, не посещающих группу продленного дня;

б) обеспечение бесплатным трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) обучающихся, посещающих группу продленного дня.

4.3. На информационном стенде ежедневно вывешивают ежедневное меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность **в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.**

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Ответственный дежурный по ОО обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов с привлечением 2 – 3 обучающихся дежурного класса.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе:

- заместитель директора по ВР,
- медицинская сестра,
- диетической сестра.

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

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
  - организует оборот денежных средств на питание;
  - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания;
- учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
  - ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
  - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников.

## **5. Контроль организации школьного питания**

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

5.2. Контроль использования денежных средств на питание в ОО, в том числе целевого использования бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание, осуществляет Централизованная бухгалтерия Усть-Большерецкого муниципального района.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в ОО осуществляют медицинская сестра, диетическая сестра, ответственный за организацию питания.

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