

Принято  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора МБОУ «Очурская СШ»



\_\_\_\_\_ Сухина Т.А.  
Приказ № 81а от "28" августа 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**  
**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**«Очурская средняя школа»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Очурская средняя школа» (далее - Положение), устанавливает правила и требования к организации питания обучающихся общеобразовательном учреждении МБОУ «Очурская СШ» (далее — Школа).

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

1.3 Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 №273-ФЗ;

Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20, методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05. 2020г.

Федеральным законом от 01.03.2020 М 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Постановлением Главного государственного Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (СанИиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования");

Основами государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утверждённые распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р;

Уставом школы;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. Настоящее Положение определяет:

- основные задачи организации питания обучающихся Школы;
- общие принципы организации питания обучающихся Школы;

- правила организации питания обучающихся Школы;
- контроль организации питания обучающихся Школы;
- документацию по организации питания обучающихся Школы;

## **2.ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

2.1.Основными задачами при организации питания учащихся школы являются:

- 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 социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

## **3.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

3.1.Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2.Приказом директора школы из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе на текущий учебный год.

3.3.Питание в школе организуется на основе циклического двухнедельного сбалансированного меню рациона горячего обеда для обучающихся общеобразовательных учреждений, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

3.4.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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями действующего СанПиН;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.5.Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе (за счёт бюджетных средств)

3.6.Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего питания на платной и бесплатной основе.

3.7.Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.

3.8.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный ( при поступлении на работу) и периодические 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, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.10 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

#### **4. ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. Питание обучающихся в Школе организуется в дни учебных занятий. Режим питания (график) утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.2. Ежедневные меню согласовываются директором школы

4.3. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы при пятидневной учебной неделе

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором школы.

4.6. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, осуществляют взаимодействие с законными представителями по вопросам организации питания обучающихся, проводят работу по просвещению обучающихся и законных представителей о здоровом питании.

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

4.8. Ежедневно повар принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на текущий и следующий учебный день; осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

4.9. Классные руководители контролируют родительскую плату за питание обучающихся.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе медицинского работника, ответственного за организацию питания, повара.

#### **6. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ШКОЛЕ**

6.1. С целью решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в школе осуществляться родительский контроль питания. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей (законных представителей) обучающихся и контроля организации питания.

6.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

- Анкетирование проводится не менее 1 раза за учебный год.

- Контроль проводится по графику, и дополнительно по обращениям.
- График и лица из числа законных представителей, участвующих в осуществлении контроля за организацией питания согласовывается с директором школы.

6.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.4. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя и (или), органов контроля (надзора).

Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию, письменно директору школы

6.5. Родитель не имеет право:

- проходить в зону приготовления блюд;
- отвлекать обучающихся от приема пищи;
- препятствовать работе персонала школы и поставщика питания;
- находиться в столовой вне утвержденного графика;

Родитель имеет право:

- за счет собственных средств приобрести любое блюдо из представленного ассортимента;
- дегустировать блюдо;
- задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию,

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся.