

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ «СОШ №8» с. Спасское  
И.В. Лях  
«27» 10/2018 г. 20 10 г.



## Положение об организации питания обучающихся в школе

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее *Положение об организации питания обучающихся в школе* устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Данное положение об организации питания учащихся в школе разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в общеобразовательном учреждении, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Настоящее положение об организации питания обучающихся в школьной столовой разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 в редакции от 07.03.2018г; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; законов, постановлений и распоряжений Департамента управления образования Приморского края и администрации Спасского муниципального района. касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях: на основании Устава общеобразовательного учреждения.
- 1.4. Основными задачами при организации питания в образовательном учреждении, являются:
- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рациональной и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
  - порядок организации питания в школе;
- 1.6. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе в обязательном порядке принимается и утверждается приказом директора

- 1.7. Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения.
- 1.8. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения приказом директора. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в школе**

- 2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

## **3. Общие принципы организации питания в школе**

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.
- 3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной основе.
- 3.3. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Прием пищи в образовательном учреждении может происходить только в помещении столовой. **Запрещается** организация приема пищи в здании образовательного учреждения вне помещения столовой.
- 3.5. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.
- 3.6. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак), за счёт средств краевого бюджета в размере установленном краевым законодательством.
- 3.7. Для учащихся общеобразовательного учреждения предусматривается реализация (свободная продажа) буфетной продукции.
- 3.8. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым питанием (обед и полдник) на платной основе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.9. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в

- обслуживании общеобразовательных учреждений.
- 3.10. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованного в органах Роспотребнадзора.
  - 3.11. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением об организации питания в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
  - 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 - 08.
  - 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых общеобразовательным учреждением, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и общеобразовательным учреждением.
  - 3.14. Руководство организацией питания обучающихся на платной основе в школе осуществляет администрация образовательного учреждения.
  - 3.15. Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа работников школы на текущий учебный год.
  - 3.16. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор школы.

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

- 4.1. В общеобразовательном учреждении для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков.
- 4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором школы. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
- 4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.
- 4.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается поваром, должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда)
- 4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.
- 4.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения.
- 4.7. Режим предоставления питания обучающимся устанавливается директором школы в начале нового учебного года.
- 4.8. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

4.10. Классный руководитель:

- формирует списки учащихся класса для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков в классе;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания в классе;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

## 5. Обеспечение контроля организации питания

5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- устранение предписаний по организации питания;
  - условия транспортировки и хранения продуктов;
  - своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.
- 5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.

5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.4. Классные руководители и воспитатель ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.5. Повара столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.7. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- повара;
- лицо, ответственное за организацию питания;

Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

## 6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя о имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## 7. Документация

7.1. Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для учащихся;
- журнал учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

## 8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение о порядке организации питания в школе является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательного учреждения по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

8.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1, настоящего Положения.

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