

«Утверждаю»

Директор  
МБОУ «Залесовская СОШ»  
В.М. Акимов

Приказ № 50  
от «30» «03» 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ «ЗАЛЕСОВСКАЯ СОШ»

### 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Залесовская СОШ» разработано в соответствии с Федеральным законом № 283 ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 24 марта 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29 – ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г.
- 1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Залесовская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.
- 1.3. Положение определяет 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).
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Обеспечение учащихся 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. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей – инвалидов.

### **3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.**

- 3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования в организации общественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего населения».
- 3.2. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Ведомость контроля рациона питания;
  - Копия примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
  - 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 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.
- 3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется юридическим лицом, оказывающим услугу по питанию, работники которого имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями от 25 марта 2019г).
- 3.7. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

- 4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:
  - Средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания обучающихся 1-4 классов;
  - Средств для льготной категории обучающихся 1-11 классов;
  - Средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-11 классов (далее – родительская плата).
- 4.2. Организация питания за счет средств родительской платы.
  - 4.2.1. Стоимость завтраков (обедов) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги.

#### **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией – аутсорсером на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
- 5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности,

суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет).

- 5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор и руководителем учреждения.
- 5.5. Для обучающихся 1-4 классов (1 смена) предусматривается организация горячих завтраков.
- 5.6. Для признания школьника, относящегося к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
  - Заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
  - Копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).
- 5.7. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет общеобразовательную организацию:
  - Заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года);
  - Справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал).
- 5.8. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.
- 5.9. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.
- 5.10. Отпуск горячего пения обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 5.11. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 5.12. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

## **6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- 6.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора.
- 6.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.