

Утверждаю:

Директор МБОУ «СОШ № 30»

 Л.П. Лехтина

Приказ № 50 от 26.02.2021 г.



# **ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся в школе**

Педагогический совет  
Протокол № 6 от 26.02.2021г.

## 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 30 имени Н.Н. Колокольцова» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) 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. Положение разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (глава 4.Статьи 34, 37, 41)
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010 г. № 2106 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020года
- Устав школы.

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, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

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

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

## 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе 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;
- социальная поддержка обучающихся 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 учащихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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 в 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 бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, у доверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- Журнал выдачи продуктов со склада;
- Журнал здоровья;
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 года. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. На поставку продуктов питания заключаются договоры. Поставщики должны иметь специализированные транспортные средства. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Методическим рекомендациям МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020 года

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. 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. Порядок организации питания учащихся в школе**

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного и областного бюджета. Обучающиеся начальной школы имеют возможность получения бесплатных завтраков.

4.2. В школе организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся из семей со среднедушевым доходом ниже прожиточного минимума. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и социальный педагог школы.

4.3. Ежедневное меню питания утверждённое директором школы, вывешивается в обеденном зале.

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Режим питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.6. Учитель начальных классов, проводящий урок, перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Классные руководители 5-11 классов контролируют прием пищи учащимися.

Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

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

4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую, предшествующего дню оказания заявленных услуг. При изменениях заявки на дату получения питания откорректировать на первом уроке смены. Оплата за питание производится безналичным путем на лицевой счет ребенка или по реквизитам, которые

выдаются администрацией школы..

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, директора школы, педагогических работников, представителей родительской общности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4.10. Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню.

Контролирует получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания. Предоставляет полную отчетность по питанию обучающихся.

4.11 Организацией питания, подготовкой документов льготных категорий учащихся занимается социальный педагог. Социальный педагог ежедневно контролирует табелирование учащихся в ЭШ.2.0.

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

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.

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

5.4. Для организации отчетности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

5.5. Классные руководители обязаны ежедневно табелировать питание обучающихся в Электронном журнале. В конце месяца (25 числа) необходимо сдавать таблицу по питанию класса заведующему столовой по предложенной форме, утверждённой директором школы.

5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации здорового питания обучающихся.

5.8. Социальный педагог ежедневно контролирует питание учащихся льготных категорий.

5.9. заведующий столовой ведет ежедневный учёт количества питающихся в школьной столовой.

5.10 Заместитель директора по безопасности ведет постоянный мониторинг охвата горячим питанием, проводит опросы удовлетворенности школьным питанием.

5.9. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.

## **6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся**

6.1. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся входят представители администрации школы, медицинский работник, представители родительской общности. Состав Комиссии утверждается приказом

директора на каждый учебный год.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню,
- за качеством готовой продукции,
- за санитарным состоянием пищеблока,
- за организацией приема пищи обучающихся,
- за соблюдением графика работы столовой и буфета (при наличии).

6.3. Контроль осуществляется комиссией в соответствии с планом-графиком, утверждённым директором школы в начале учебного года.

6.4. Комиссия ведет «Журнал контроля за организацией и качеством питания учащихся», в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации).

6.5. Необходимая документация, касающаяся работы Комиссии (копия приказа о создании Комиссии, журнал контроля, план-график) находится у председателя Комиссии.

## **7. Внесение изменений, дополнений в Положение**

7.1. Настоящее Положение действительно до принятия новой редакции

7.2. Изменения, дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем школы, заместителями директора школы, педагогами. Предложения рассматриваются на педагогическом совете. Утверждаются директором школы.