

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. ВЕРХНЯЯ МАТРЕНКА  
ДОБРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Принято на педагогическом совете Протокол № 3 от 12.01.2021г. Принят на Совете школы Протокол № 1 от 12.01.2021г.	Утверждаю Приказ от 19.01.2021г. Директор МБОУ СОШ с.Верхняя Матренка И.В.Перова
--	--



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе, воспитанников ГДО устанавливает порядок организации рационального питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся и воспитанников ГДО, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и воспитанников ГДО, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса и воспитательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (последняя редакция)";
- Уставом школы;
- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция);
- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Закон Липецкой области от 30.12.2004 N 166-ОЗ (ред. от 30.07.2020) "О социальной поддержке обучающихся образовательных организаций и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области"(принят постановлением Липецкого областного Совета депутатов от 23.12.2004 N 707-пс)
- Постановлений администрации Добринского муниципального района «Об организации питания детей в ОУ Добринского муниципального района» принятых на определённый период.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе и воспитанников ГДО.

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

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 учащихся и воспитанников ГДО являются:

- обеспечение учащихся и воспитанников ГДО 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 и воспитанников ГДО инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- социальная поддержка учащихся и воспитанников ГДО из социально незащищенных, малообеспеченных семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ ГДО.

3.1. Организация питания учащихся и воспитанников ГДО является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии фактического меню для учащихся 7-11 лет, 11 и старше;
- 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 льготной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся и воспитанников ГДО, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение



консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания определяется САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" за исключением глав XIII, XIV, XV, XVI, приложения 4 – 15, СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей" за исключением пункты 8.5 - 8.9, главы IX, X, пункты 11.12, 11.13, 11.14, приложения 3 – 10 (постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32).

3.7. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация одноразового питания (завтрак), для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация одноразового питания (обед) для всех обучающихся, но по заявлению родителей (законных представителей) на платной основе ОУ имеет возможности организации двухразового горячего питания (завтрак и обед). Для детей-инвалидов и с ОВЗ организовано двухразовое питание (завтрак и обед) за счет бюджетных средств (Закон Липецкой области от 30.12.2004 N 166-ОЗ (ред. от 30.07.2020) "О социальной поддержке обучающихся образовательных организаций и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Липецкой области"(принят постановлением Липецкого областного Совета депутатов от 23.12.2004 N 707-пс).

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся и воспитанников ГДО 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.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе и ГДО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся и воспитанников ГДО, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. 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 осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.15. Заместитель директора по ВР является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся и воспитанников ГДО горячим питанием.

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

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ И ВОСПИТАННИКОВ ГДО.

- 4.1. Питание учащихся и воспитанников ГДО организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств) и средств родителей.
- 4.2. На бесплатной основе питание в ОУ предоставляется обучающимся и воспитанникам ГДО из категории многодетных, инвалидов, детей с ОВЗ.
- 4.3. Питание на платной основе предоставляется обучающимся после заключения договора с родителями (законными представителями).
- 4.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства Липецкой области.
- 4.5. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.6. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, шестидневной учебной недели и пятидневной недели в ГДО.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и воспитанникам ГДО в соответствии с распорядком дня, а так же в условиях распространения заболеваний, требующих организации и соблюдения особого санитарно-эпидемиологического режима (COVID-19 и другие).
- 4.8. Дежурный учитель обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок. Классные руководители, педагоги и воспитатели ГДО содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся и воспитанников ГДО перед едой.
- 4.9. Организация обслуживания учащихся и воспитанников ГДО горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.
- 4.11. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- Отвечает за работу школьной столовой в части организации горячего питания обучающихся и воспитанников ГДО
  - ведет необходимую документацию по столовой
  - выполнение инструкций по организации горячего питания
  - контролирует осуществление дежурства по столовой педагогами и воспитателями
  - является членом бракеражной комиссии и осуществляет контроль за качеством пищи и требованиями Сан.ПиН.
  - Оперативно реагирует на все случаи нарушения обучающимися, воспитанниками и работниками школы, нерадивого отношения к имуществу. При получении информации о нарушении немедленно проводит проверку и в случае подтверждения составляет акт.

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания школьников и воспитанников ГДО осуществляют ответственные за организацию питания, специально создаваемая комиссия производственного контроля.
- 5.5. Состав комиссии производственного контроля организации питания утверждается директором в начале каждого учебного года.