

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель Управляющего совета  
МБОУ «СОШ № 25»  
Батюшкина О.М. Батюшкина  
« 04 » марта 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «СОШ № 25»  
Свирид Е. И. Свирид  
« 04 » марта 2021 г.  
Приказ от 04.03.2021 № 24/3п

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя**  
**общеобразовательная школа №25»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №25» (далее по тексту – Положение), устанавливает порядок питания учащихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между образовательной организацией МБОУ «СОШ № 25» (далее по тексту – Школа) и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1.3.1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.3.2. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

1.3.3. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.3.4. Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в общеобразовательном учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями при организации питания учащихся являются:

2.1.1. Создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;

2.1.2. Гарантирование качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- 2.2.1. Обеспечение учащихся качественным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.2.4. Обеспечение социальной поддержки учащихся из малообеспеченных и многодетных семей;
- 2.2.5. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 2.2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

- 3.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор Школы, ответственный за организацию питания в Школе, назначенный приказом директора, классные руководители, родители (законные представители) учащихся.
- 3.2. Директор Школы:
  - 3.2.1. Организует питание учащихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Школы;
  - 3.2.2. Назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания в Школе в рамках их компетенций ;
  - 3.2.3. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего совета.
  - 3.2.4. Заключает договоры с индивидуальным предпринимателем по организации питания в Школе по каждой категории питающихся.
- 3.3. Ответственное лицо за организацию питания в Школе:
  - 3.3.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, организаций, предоставляющих услугу питания в Школе;
  - 3.3.2. Формирует сводный список учащихся для предоставления питания;
  - 3.3.3. Предоставляет списки учащихся для расчёта средств на питание учащихся в бухгалтерию;
  - 3.3.4. Обеспечивает учет фактической посещаемости учащихся столовой, охват всех учащихся питанием;
  - 3.3.5. Формирует списки и ведет учет детей разных категорий;
  - 3.3.6. Осуществляет организацию общественного контроля;
  - 3.3.7. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
  - 3.3.8. Вносит предложения по улучшению организации питания;
  - 3.3.9. Готовит и согласует график питания в столовой, графики дежурств;
  - 3.3.10. Координирует работу в Школе по формированию культуры питания;
  - 3.3.11. При отсутствии медицинского работника, осуществляет ежедневный осмотр работников столовой и заносит данные в гигиенический журнал.
- 3.4. Классные руководители:
  - 3.4.1. Ежедневно представляют в столовую Школы заявку для организации питания на фактическое количество учащихся на следующий учебный день по разным категориям отдельно;
  - 3.4.2. Ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания уточняют представленную накануне заявку;
  - 3.4.3. Сопровождают учащихся и обеспечивают порядок в столовой;

3.4.4. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания учащихся;

3.4.5. Вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

3.5. Родители (законные представители) учащихся:

3.5.1. Уведомляют классного руководителя об имеющейся аллергии на продукты питания, о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

#### **4. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы. Для организации питания в Школе привлекаются индивидуальные предприниматели.

4.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм.

4.3. В пищеблоке должны находиться:

4.3.1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4.3.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

4.3.3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

4.3.4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

4.3.5. Гигиенический журнал;

4.3.6. Копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

4.3.7. Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

4.3.8. Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

4.3.9. Журналы контроля температуры работников и проветривания помещений.

4.3.9. Книга отзывов и предложений.

4.4. 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 бесплатной основе.

4.5. 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.

4.6. Режим питания в Школе определяется утвержденными СанПиНами.

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

4.8. Основное меню утверждается руководителем предприятия, предоставляющего питание в школе, согласуется директором школы.

4.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке с обязательным проведением профилактических прививок.

4.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать утвержденным СанПиН.

4.11. Ответственные лица за организацию питания назначаются из числа административных или педагогических работников.

4.12. В состав комиссии общественного контроля включаются: работники Школы, родители (законные представители).

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

5.1. Питание в Школе обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

5.2. Ежедневное меню рациона питания согласовывается директором Школы, меню с указанием цен, сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в столовой.

5.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы Школы.

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

5.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед принятием пищи.

5.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и работы буфета.

5.7. Бесплатное питание предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) в соответствии с утвержденными нормативно-правовыми актами Правительства Российской Федерации, Правительства Иркутской области;

5.8. Право на меры социальной поддержки по обеспечению бесплатным питанием учащихся, посещающих общеобразовательные учреждения, имеют несовершеннолетние дети: учащиеся 1-4 классов, дети из малоимущих и многодетных семей, дети, имеющие статус ОВЗ, дети-инвалиды, дети, находящиеся на полном государственном обеспечении.

5.9. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается в Управление министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области по Ангарскому району или в Многофункциональный центр г. Ангарска (для категории малоимущих и многодетных семей), а также в Школу (для детей, имеющих статус ОВЗ, дети-инвалиды).

5.10. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель учета.

5.11. Организация питания учащихся (в т.ч. на льготной основе) осуществляется ответственным лицом за организацию питания.

## **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

6.2. Школа обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и работников, в том числе:

- разработку программы производственного контроля и проведение производственного контроля, включая лабораторный контроль;

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

-

6.3. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с программой производственного контроля и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в год) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

7.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания, гигиеническим навыкам и здоровому питанию учащихся в рамках образовательной деятельности.

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

7.4. Школа размещает наглядно-иллюстративные формы привития навыков здорового питания, гигиены питания, в помещения столовой.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ**

8.1. Необходимые документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы на питание):

8.1.1. Положение об организации питания учащихся;

8.1.2. Приказ директора об организации питания;

8.1.3. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания учащихся с возложением на них функций контроля;

8.1.4. График питания учащихся;

8.1.5. Списки детей, в отношении которых принято решение о предоставлении им бесплатного питания за подписью начальника Управления министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области по Ангарскому району;

8.1.6. Списки детей 1- 4 классов, получающих бесплатное питание.

8.1.7. Списки детей, имеющих статус ОВЗ, дети-инвалиды, получающие бесплатное питание

8.1.8. Документы по учету детей, получающих питание;

8.1.9. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.