

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №13»
города Глазова Удмуртской Республики

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2024 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 13»

Е.Б. Биянова
Приказ № 100/3-1
от «30» сентября 2024 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29 декабря 2012г «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.4.3648 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Уставом образовательного учреждения.
- 1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ«СОШ№13» (далее - "Положение") устанавливает 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:
 - обеспечение учащихся 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных 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 учащихся 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;
- 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;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями(законными представителями) с целью организации горячегопитания 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 СанПиН 2.4.3648 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное двухнедельное меню утверждается директором школы.

- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся 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 осуществляет предприятие МАУ «Здоровое питание», специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.12. Директор школы заключает договор с предприятием общественного питания на календарный год.
- 3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.3648 - 20
- 3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.16. В образовательном учреждении на основании приказа руководителя образовательного учреждения создается бракеражная комиссия, которая отвечает за проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов. В состав комиссии входит: медицинская сестра, ответственный за организацию горячего питания, повар (заведующий столовой), заместитель директора школы по воспитательной работе. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4. Порядок организации питания учащихся

- 4.1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) через организованное питание или буфетную систему обслуживания. Родители (законные представители) вносят денежные средства за питание на неделю.
- 4.2. Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, малообеспеченных семей на основании предоставленных документов и приказа директора школы обеспечиваются горячим питанием за счет федеральных и муниципальных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством РФ.
- 4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

- 4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.
- 4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.6. Обучающиеся 1-5-х классов на основании приказа директора школы получают витаминизированный школьный завтрак в рамках реализации республиканской целевой программы «Школьное молоко».
- 4.7. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется через раздачу в порядке живой очереди.

5. Контроль организации школьного питания

- 5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет медицинская сестра, ответственный за организацию питания.
- 5.2. Администрация школы осуществляет контроль организации питания в рамках ВШК.
- 5.3. Родительский контроль по организации горячего питания обучающихся.

6. Заключительное положение

- 6.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения приказом директора образовательного учреждения и утрачивает силу в связи с внесением изменений в действующем законодательстве.
- 6.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение осуществляется путем подготовки проекта Положения ответственными работниками образовательного учреждения.