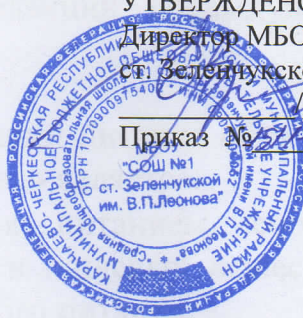


ПРИНЯТО:  
на Педагогическом совете  
МБОУ «СОШ №1 ст. Зеленчукской  
им. В. П. Леонова»  
Протокол № 001  
от «30» 08 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МБОУ «СОШ №1  
ст. Зеленчукской им. В. П. Леонова»

Приказ № 22/08 от «31» 08 2022 г.



СОГЛАСОВАНО  
на совете Родителей  
Протокол № 001  
от «30» 08 2022 года

## Положение об организации питания МБОУ «СОШ №1 ст. Зеленчукской им. В. П. Леонова»

### 1. Общие положения

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1 ст. Зеленчукской им. В. П. Леонова» (далее - «Положение») 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).

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 с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» ФЗ-273 от 20.12.2012;
- Уставом школы;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

- - Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.

- -ФЗ от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- - Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. №32

1.4 Действие настоящего Положения распределяется на всех обучающихся в образовательном учреждении.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора 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.

Целями и задачами при организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №1 ст. Зеленчукской им. В. П. Леонова» 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;
- модернизация школьного пищеблока 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 обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- 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;
- ведомость контроля рациона питания (Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.);

- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);

- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на бесплатной основе.

3.5. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2020 года.

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 меню утверждается в Роспотребнадзоре.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется ИП Боташовой З. Ю. работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательном учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

- 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать ФЗ от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой общеобразовательного учреждения, 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, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания.

4. Порядок организации питания в образовательном учреждении.

4.1. Питание обучающихся организуется из средств бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. 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 образовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.10 В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

1 смена

- завтрак на 1 перемене – 4 класс;
- завтрак на 2 перемене – 1аб классы;
- завтрак на 3 перемене – 1вг классы;

2 смена

- обед – с 12.20 до 12-40 – 2аб

- обед – с 12-40 до 12-55 – 2в, 3аб
- обед – с 13-40 до 13-50 – 3вг
- обед – с 14-30 до 14-40 – 4бв

4.11 Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.12 Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке запрещена.

## 5. Контроль и организация школьного питания.

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета.

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