

**ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
Протокол № 3 от 17.12.2021 г.



## **Положение об организации горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ пос.Просвет**

### **I. Общие положения.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся ГБОУ СОШ пос.Просвет (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, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Уставом школы;

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32;

методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020г.

№ МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

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 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.

### **II. Основные цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся:

- 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 школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

### **III. Общие принципы организации питания обучающихся.**

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

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;
- 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 учащихся;
- 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 на приготавливаемые 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 Ответственный за организацию горячего питания, назначенный приказом директора, совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Администрация школы 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 (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется 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 десятидневного меню, разработанного ООО «Технология» в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное десятидневное меню согласуется директором школы и председателем родительского комитета.

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 обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Технология», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44 ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», ООО «Технология» заключает договора по поставке продуктов питания.

3.12. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора из числа работников школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

#### **IV. Порядок организации питания обучающихся в школе.**

4.1. Питание обучающихся 5-11 классов организуется за счет средств родителей, обучающиеся 1-4 классов обеспечены бесплатным одноразовым питанием-завтраком (1 смена) или обедом (2 смена), обучающиеся с ОВЗ обеспечены бесплатным двухразовым питанием – завтраком и обедом.

4.2. Классные руководители своевременно подают заявку на питание учащихся, включая информацию об отсутствующих и приступивших к занятиям учащихся, ответственному лицу за организацию горячего питания. В конце каждого месяца сдают таблицу учёта питания обучающихся своего класса ответственному за организацию горячего питания.

4.3. Ответственный за организацию горячего питания:

Ежедневно до 13-00 часов принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день, получает информацию о снятии, постановки на питание обучающихся;

обеспечивает ежемесячное предоставление таблицей учёта питания обучающихся в ООО «Технология»;

Осуществляет совместно с поваром (заведующим столовой) контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.4. Повар (заведующий столовой) :

- ежедневно принимает от ответственного за организацию горячего питания заявку по количеству питающихся обучающихся на учебный день;
- на основе заявок составляет меню-требования, согласно недельному меню, утвержденному директором школы, уточняет стоимость питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.5. Перечисление средств, осуществляется родителями (законными представителями) обучающихся на внебюджетный счет ООО «Технология» по квитанции в форме безналичного расчета.

4.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, калорий и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах.

4.9. График предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.10. Ответственный дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: повара (заведующего столовой), представителя администрации, ответственного за организацию горячего питания и представителя родительской общественности (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

#### **V. Контроль за организацией 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 осуществляют ответственный за организацию питания.