

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВЕСЕЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1  
АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ»

Согласовано:  
Советом ОУ  
Протокол № 1  
от 23.08.2022

Рассмотрено:  
на общешкольном  
родительском  
собрании  
протокол № 1  
от 23.08.2022



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**«ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Веселовская средняя общеобразовательная школа №1 Акбулакского района Оренбургской области» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, МР 2.4.0180-20.2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), уставом МБОУ «Веселовская СОШ № 1».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

**2. Цели и задачи организации питания**

2.1. Укрепление здоровья детей и подростков.



2.2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд.

2.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Организация питания обучающихся**

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

3.2. Ответственность за организацию питания возлагается на образовательное учреждение в лице директора ОУ.

3.3. Директор ОУ обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

3.3.1. Осуществляет организацию питания школьников в столовой ОУ.

3.3.2. Обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели.

3.3.3. Назначает ответственных работников из числа сотрудников осуществляющих контроль организации питания в образовательном учреждении.

3.3.4. Издаёт приказ о режиме питания в образовательном учреждении соответствии с СанПиН.

3.3.5. Информировывает родителей (законных представителей) на классных общешкольных собраниях о количестве выделенных средств из бюджета на организацию одноразового горячего питания.

3.4. 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 оборудованного пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами необходимым количеством и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм правил в Российской Федерации.

3.5. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, 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;
- копии примерного перспективного меню, утвержденного директором школы и согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.6 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.7. 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.

3.8. Режим питания в школе устанавливается согласно требованиям СанПиН. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.9. Питание в школе организуется на основе примерного перспективного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню утверждается директором школы. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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. На поставку питания заключаются контракты (договоры). 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.

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

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

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) и на платной основе (за счет родительской платы).

4.2. При наличии в ОУ детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями, законными представителями ребёнка) назначениями лечащего врача. Для таких детей разрабатываются индивидуальные меню.

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 пятидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. График питания обучающихся утверждается приказом директора школы.

4.6. Классные руководители сопровождают обучающихся своего класса в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, дежурный учитель по столовой обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работником пищеблока. За каждым классом закрепляются определенные столы.

4.8. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4-х часов. При организованных перевозках групп детей автомобильным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4-х часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), свыше 4 часов – организуется горячее питание.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и



технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, педагогов. 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).

4.9. Лицо, ответственное за организацию горячего питания в школе:

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

4.10. Завхоз школы:

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

## **5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета ОУ, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

5.3. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися горячих завтраков и обедов;



- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

## **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МБОУ «Весёловская СОШ № 1».

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

## **7. Ответственность**

7.1. Все работники МБОУ «Весёловская СОШ № 1», отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.