

РАССМОТРЕНО  
педагогическим советом  
Протокол № 2 от  
«28» октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим Советом  
МБОУ «СОШ № 8»  
Протокол № 2 от  
«2» ноября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директором МБОУ «СОШ № 8»  
/Ю.Р.Чеботаева/  
Приказ № 142/2-од  
от «2» ноября 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания в**  
**муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**  
**«Средняя общеобразовательная школа №8»**  
**городского округа город Кумертау РБ**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №8» (далее - " Положение ") разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального горячего питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете Учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «СОШ № 8» является:

-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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 МБОУ «СОШ №8».

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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты на приготовляемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарносанитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками ООО «Рацион» на основании договора с образовательным

учреждением, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ООО «Рацион» на основе договора.

3.10. Директор школы, социальный педагог, классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией родительского контроля;
- своевременной отправкой заявки на питание;
- работой бракеражной комиссии;
- организацией работы классных руководителей с учащимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе; посещением столовой учащимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов; санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
- контролирует вопрос охвата учащихся класса горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет социальный педагог.

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

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и родительских средств.

4.2. Оплата за питание учащихся производится родителями (законными представителями). В случае не уведомления общеобразовательного учреждения в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью. Классный руководитель (социальный педагог) должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия учащегося и учесть его наличие либо отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день. В случае отсутствия учащегося в общеобразовательном учреждении по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного учащегося в последующие дни.

4.3. Ежедневное меню рационов питания согласовываются с 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 учащимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.6. Учитель, урок которого был последним перед приёмом пищи, обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие педагоги 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.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, 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).

Прошито, пронумеровано  
и скреплено печатью  
*С. И. М. Г. С.*  
листов  
Директор *[подпись]*  
Ю. Ф. Чеботарев