

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Ныробская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза А.В. Флоренко»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МАОУ «Ныробская СОШ  
имени А.В. Флоренко»  
*Г.Л. Дьякова*  
Приказ № 184-од  
от «14» августа 2020г.

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в МАОУ «Ныробская СОШ имени А.В.Флоренко»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Ныробская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.В. Флоренко» (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» в редакции от 1 августа 2020 года; Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45; постановлением администрации Чердынского городского округа от 17.02.2020 № 142 «Об утверждении Положения о Порядке обеспечения двухразовым питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в образовательных организациях Чердынского городского округа; приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД-26-01-04-330 (редакции от 25.09.2017), от 15.04.2020 № СЭД-26-01-06-336») О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Пермского края от 6 мая 2015 года № СЭД-26-01-04-330 "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края".

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к

организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания в общеобразовательной организации являются:

- Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и других заболеваний, связанных с фактором питания;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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, устанавливает права и обязанности родителей (законных представителей), определяет документацию по питанию обучающихся.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

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

2.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- 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, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. 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 льготной основе.

2.5. 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.

2.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

2.7. 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 (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. Договоры заключаются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

2.10. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. 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.

2.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.12. Директор школы, Зав. производством являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

2.13. 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 работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

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

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

2.15. Для обучающихся начальной школы, обучающихся по АООП организуется обязательное бесплатное питание два раза в день за счёт средств бюджета.

### **3. Порядок организации питания в школе**

3.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме одной смены и пятидневной учебной недели.

3.3. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается директором школы ежегодно (по четвертям, полугодиям).

3.4. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

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

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания**

##### **4.1. Директор образовательного учреждения:**

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Пермского края, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского комитета, совещаниях при директоре.

##### **4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:**

- формирует список и ведет учет детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- ежемесячно составляет таблицу питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- осуществляет мониторинг школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

##### **4.3. Классные руководители образовательного учреждения:**

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный таблицу учета полученных обучающимися обедов;
- по окончании месяца осуществляют контроль оплаты родителями (законными представителями) платы за предоставление горячего питания;
- в последний день месяца представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

— предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся, формирует культуру питания;

— вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;

#### 4.4. Родители (законные представители) обучающихся:

— представляют справку из Территориального управления Минсоцразвития края по Чердынскому городскому округу для формирования школой списков детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей на предоставление льготного питания;

— своевременно вносят плату за питание ребенка;

— обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

— вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

— вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

### 5. Заключительные положения

5.1. В целях совершенствования организации питания образовательное учреждение:

— организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

— оформляет и постоянно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

— организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

— обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;

— Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, специально созданная общественная комиссия.