

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Мостовская средняя общеобразовательная школа»



директором  
МКОУ «Мостовская СОШ»  
Приказ от 10.01.2023 № 4

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания обучающихся в школе

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (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 Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41); Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Министерства образования и науки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Санитарными правилами Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 №28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Методическими рекомендациями МР2.4. 0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» от 18.05.2020; Закон Красноярского края от 26.05.2022 № 3-801 "Об установлении норм обеспечения обучающихся краевых государственных общеобразовательных организаций питанием, мягким и жестким инвентарем, ; Закон Красноярского края «О защите прав ребенка» от 02.11.2000 № 12-961, Методические рекомендации по организации питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах на территории арктической зоны РФ, Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методические рекомендации "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Красноярского края, Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, утверждается директором школы.

#### 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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;
- социальная поддержка обучающихся из семей льготных категорий;
- 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 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:

- 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;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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

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. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждаются директором школы.

3.8. На поставку продуктов питания заключается договор со специализированной организацией. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.9. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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.

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

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

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

4.1. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального бюджета; обучающиеся 5-11 классов обеспечиваются горячими завтраками за счёт родительских средств и средств краевого бюджета.

4.2. Работа по обеспечению бесплатным горячим и льготным питанием обучающихся организуется на основании: п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка»; Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

4.3. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.4. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.6. Сопровождающие классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

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

4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители (или ответственный за питание в школе) обязаны передать сведения об отсутствующих повару на первом уроке текущего дня.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

4.10. Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

#### 5. Контроль организации 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 обучающихся в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии в школе, члены комиссии общественного контроля организации и качества питания. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.3. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах.

5.4. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.5. Заместители директора, педагоги – организаторы контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.6. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890570

Владелец Малахова Татьяна Александровна

Действителен с 29.09.2023 по 28.09.2024