

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
педагогического Совета  
протокол №3 от 22.05.2018

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ОО  
от 22.05.2018 № 90/1

**Положение  
о порядке организации питания  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении г. Апатиты  
«Средняя общеобразовательная школа № 6  
с углубленным изучением английского языка»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания учащихся (далее – Положение) в МБОУ СОШ № 6 г. Апатиты (далее – ОО) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», постановлением Правительства Мурманской области от 02.06.2014 № 283-ПП/8 «О порядке представления заявителем в образовательную организацию документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание, истребления соответствующих документов образовательной организацией в органах, предоставляющих государственные или муниципальные услуги, иных государственных органах, органах местного самоуправления либо подведомственных государственным органам или органам местного самоуправления организациях», Уставом ОО и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся.
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания учащихся в ОО, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в ОО.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается на Совете Школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОО.
- 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 ОО 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 ОО.
- 3.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (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 2.4.5.2409-08;
  - 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 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 приготавливаемые 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.
- 3.4. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе
- 3.5. Региональный размер расходов для предоставления на бесплатной основе питания учащимся утверждается ежегодно постановлением Правительства Мурманской области
- 3.6. Администрация ОО 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.
- 3.7. ОО организует питание учащихся в течение учебного года в дни, часы работы данного учреждения.
- 3.8. Режим питания в ОО 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.

- 3.9. Питание в ОО 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).
- 3.10. Примерное меню утверждается директором ОО.
- 3.11. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками организации, выигравшей аукцион на организацию питания в ОО и заключившей договор с ОО. Сотрудники должны проходить предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют организация, выигравшая аукцион на организацию питания в ОО и заключившая договор с ОО
- 3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.14. Директор ОО и классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.15. Приказом директора ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Директор ОО и ответственный за организацию питания в ОО выполняют постановление Правительства Мурманской области от 02.06.2014 № 283-ПП/8 «О порядке представления заявителем в образовательную организацию документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание, истребления соответствующих документов образовательной организацией в органах, предоставляющих государственные или муниципальные услуги, иных государственных органах, органах местного самоуправления либо подведомственных государственным органам или органам местного самоуправления организациях».
- 3.16. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:
  - знакомит родителей (законных представителей) с Порядком представления заявителем в ОО документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание, истребления соответствующих документов образовательной организацией в органах, представляющих государственные или муниципальные услуги, иных государственных органах, органах местного самоуправления либо подведомственных государственным органам или органам местного самоуправления организациях;
  - обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
  - контролирует вопрос охвата учащихся класса;
  - организованным горячим питанием;
  - организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания учащихся ОО;
- 3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет директор ОО.

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

- 4.1. Питание в ОО организуется за счет средств бюджета.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО и шестидневной учебной недели
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ОО ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по ОО обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой
- 4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Ответственное лицо за организацию питания в ОО исполняет обязанности Должностной инструкции ответственного за организацию питания ОО.
- 4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор ОО в соответствии с действующим законодательством.

#### **5. Контроль организации горячего питания в ОО**

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в ОО, осуществляется Учредителем.
- 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в ОО осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в ОО утверждается директором ОО в начале каждого учебного года.