

Манишина  
Наталья  
Геннадьевна

Подписано цифровой  
подписью: Манишина  
Наталья Геннадьевна  
Дата: 2021.09.10  
11:07:20 +05'00'



СОШ № 90  
Манишина  
2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 90

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 90 города Нижний Тагил (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2013 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- Уставом школы;
- договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации питания учащихся;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех субъектов образовательного процесса МБОУ СОШ №90 и работников сторонних организаций, привлеченных к организации горячего питания обучающихся школы является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ №90 являются:

- 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами организации питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы организации питания учащихся**

Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения образования.

3.1. Для организации питания учащихся используются специальные помещения 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 СанПиП;
- 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 бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания (формы учетной документации пищеблока – приложение N 13 к СанПиП 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;

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

3.5. Режим питания определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №90, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Предприятие (организация), осуществляющее организацию горячего питания, должно иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обязано обеспечивать поставку и приготовление продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием (организацией), осуществляющей организацию горячего питания, 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 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора МБОУ СОШ №90 из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

3.13. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания малоимущих и многодетных малоимущих семей, осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

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

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. 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). Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.5. 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. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок записываются в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

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

5.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Свердловской области, 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.

5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

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

5.3. 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;
- осуществляют сбор денег за питание и вносят собранную сумму представителю предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания, еженедельно;
- в течении трех рабочих дней после окончания месяца представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов (сдают таблицу);
- 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;

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют справку из Территориального управления 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.

## **6. Заключительные положения**

6.1. В целях совершенствования организации питания образовательное учреждение ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- 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, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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;

- организует по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;

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