

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Вырицкая средняя общеобразовательная школа № 1»**

**ПРИНЯТО**  
Общим собранием работников  
Протокол № 5 от 29.12.2018г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
МБОУ «Вырицкая СОШ № 1»  
приказ № 552 от 29.12.2018 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном**  
**общеобразовательном учреждении «Вырицкая средняя**  
**общеобразовательная школа № 1»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Вырицкая средняя общеобразовательная школа № 1» (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).

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 санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; имеющим детей, и беременным женщинам».
- Уставом школы;
- договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации льготного питания обучающихся из малоимущих и

и многодетных малоимущих семей и договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации питания обучающихся;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех субъектов образовательного процесса МБОУ «Вырицкая СОШ № 1» и работников сторонних организаций, привлеченных к организации горячего питания обучающихся школы.

1.5. Настоящее Положение 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 «Вырицкая СОШ № 1» 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 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 учреждения образования.

3.2. 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 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 проведения витаминизации 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, 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 2.4.5.2409-08 «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.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания. Цены на бесплатное питание определяется ценой контракта и постановлением Правительства Ленинградской области от 24.10.2006 года «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных учреждениях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области» в редакции от 20.012.2018 года

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания обучающихся МБОУ «Вырицкая СОШ № 1», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, непосредственное приготовление пищи для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), специализирующаяся на организации горячего питания и осуществляющая свою деятельность в соответствии с договорами с МБОУ «Вырицкая СОШ № 1». Договоры заключаются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МБОУ «Вырицкая СОШ №1».

3.9. 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.

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

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием (организацией), осуществляющей организацию горячего питания, выдача санитарноэпидемиологических 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.

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

3.13. Приказом директора МБОУ «Вырицкая СОШ № 1» из числа административных или педагогических работников назначаются лица,

ответственные за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

3.14. 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 двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

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

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

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

4.6. 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).

#### **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, 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;
- ежемесячно составляет табель питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- 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 табель учета полученных обучающимися обедов;
- 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;

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

- представляют соответствующие документы на предоставление льготного питания;
- 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.

## **6. Заключительные положения**

6.1. 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, 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 7 организаций 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.