



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты

  
В.М. Ерофеев

Приказ от 31.08.2022 № 87а-од/1

**Положение  
об организации питания учащихся  
МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания учащихся в МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты, в дальнейшем - «Положение», устанавливает порядок организации рационального питания школьников в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания в школе.

1.2. Данное Положение разработано в соответствии с:

- Федеральными законами Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; № 52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (в новой редакции); № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарный врач Российской Федерации 18.05.2020 г.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по организации питания школьников, определяющим общие принципы организации питания школьников в школе; порядок организации питания в школе; порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием учащихся.

1.4. Настоящее Положение регулирует отношения между образовательной организацией и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания учащихся.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех учеников школы.

1.6. Основными задачами при организации питания школьников в школе являются:

- организация оптимального режима питания учащихся;
- 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 неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию школьного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.7. Положение распространяется на период работы летнего лагеря с дневным пребыванием детей, создаваемого в школе.

1.8. Настоящее Положение принимается педагогическим советом школы и утверждается директором школы.

1.9. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.10. Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в порядке, установленном пунктом 1.7. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Общие принципы организации питания в школе**

2.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

2.2. Администрация школы и классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся начальных классов (1-х – 4-х), 5-11 классов, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся начальных классов.

2.4. Режим питания в школе организуется на основе разрабатываемого рациона и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также менюраскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.5. Питание в школе предоставляется в соответствии с методикой формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательных учреждениях, в том числе при отборе, приеме продовольственных товаров и сырья, используемых для приготовления питания.

2.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется специалистами, входящими в штат школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год с определением его функциональных обязанностей. Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учёт количества, фактически полученного учащимися льготного питания.

Заявка и количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую школы.

2.8. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

2.9. Для организации питания учащихся 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.

2.10. В пищеблоке должны находиться:

- Основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы обучающихся (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Гигиенический журнал;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

### **3. Порядок организации питания в образовательном учреждении**

- 3.1. Питание учащихся в школе организуется в дни учебных занятий в режиме двухсменной работы школы и установленной пятидневной учебной недели.
- 3.2. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счёт бюджетных средств). Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца учебного года.
- 3.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 3.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 мин в соответствии с режимом учебных занятий.
- 3.5. Классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 3.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет брокерская комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию питания, повара. Состав комиссии утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

### **4. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

#### **4.1. Директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

4.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

#### **4.3. Работники пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### **4.4. Классные руководители:**

- представляют ответственному по питанию заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### 4.5. Родители (законные представители) учащихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

### **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 школьников в школе осуществляет медицинский персонал школы.