

Положение  
Об организации питания в  
муниципальном бюджетном  
общеобразовательном  
учреждении основной  
общеобразовательной школе  
№ 17 имени В.Н.Чепака  
посёлка Комсомольского  
муниципального образования  
Белореченский район

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете МБОУ ООШ 17  
Протокол № 9  
От 31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ООШ 17  
В.И.Мальшко  
Приказ № 177 от 31.08.2020 г



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**Об организации питания в  
муниципальном бюджетном  
общеобразовательном учреждении  
основной общеобразовательной школе № 17  
имени В.Н.Чепака посёлка Комсомольского  
муниципального образования  
Белореченский район**

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания в МБОУ ООШ 17

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ ООШ 17 (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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2015-2016г.
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2000г. №184-ФЗ;
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;
- Уставом школы.

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

1.5. Питание в МБОУ ООШ 17 организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей).

1.6. МБОУ ООШ 17 по организации питания в своей деятельности взаимодействует с управлением образования администрации МО Белореченский район, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.7. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательной организации возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

1.8. Оператор питания несёт ответственность за соблюдение п. 2 ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999 г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», качество и безопасность питания, и своевременную поставку продуктов для осуществления горячего питания обучающихся в МБОУ ООШ 17. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется через реализацию скомплектованных рационов в соответствии с меню.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

1.10. Положение принимается на неопределенный срок.

1.11. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ ООШ 17 является:

- 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 социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков 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 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание на день кормления;
- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- чек-лист температуры хранения продукции (холодильник пробы) ;
- ведомость контроля питания (забор проб, хранение);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню ;
- приходные документы на пищевую продукцию (накладные) ;
- книга отзывов и предложений.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Режим питания в школе 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. Примерное меню согласовывается директором школы.

3.7. Стоимость готовых блюд (завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.9. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. КОМПЕТЕНЦИЯ МБОУ ООШ 17 ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.**

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

4.2. 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.

4.3. Классные руководители отвечают за ведение табелей питания обучающихся; сбор информации по охвату питанием обучающихся.

#### **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

5.1. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.

5.2. Обучающиеся получают питание на платной основе за счет средств: родительская плата, муниципального, краевого бюджета.

5.3. Питание обучающихся осуществляется в заявительном порядке.

5.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания и (или) поставки продуктов питания, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся на основании заключенного договора с МБОУ ООШ 17

5.6. Для обучающихся организуется горячее питание, которое предусматривает наличие второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

5.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с циклическим десятидневным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 11 и старше - 18 лет).

5.8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в обеденном зале по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в

соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.10. Ответственный дежурный администратор по школе контролирует сопровождение обучающихся 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 соблюдение личной гигиены обучающимися перед едой.

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

5.12. Проверку качества готовой и кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе лица ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора по АХ( материальное лицо), представитель администрации . Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой и кулинарной продукции.

5.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков ;
- осуществляет контроль забора суточных проб.

5.14. Классные руководители:

- передают заявку на количество обучающихся для составления меню-требования,
- ведут ежедневный табель учета полученного питания обучающимися завтраков ;
  - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации 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 обучающихся.

5.16. Вопросы организации питания в Школе (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказом директора.