

Принято

Управляющим советом  
Протокол № 1 от 04.09.2020 г

Утверждаю



Директор МОУ СОШ №32

А.В.Кныш

Приказ № 138 от 07.09.2020 г

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**Муниципального общеобразовательного учреждения**  
**средней общеобразовательной школы № 32**

**1. Общие положения**

1.1 Положение о порядке организации питания (далее – Положение) в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 32, обучающихся в МОУ СОШ № 32 и пребывающих в лагере с дневным пребыванием детей, организованном при ОУ в каникулярные периоды (далее совместно – учащиеся), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ОУ и родителями (законными представителями).

1.2. Положение о порядке организации питания в ОУ устанавливает порядок организации питания в столовой, расположенной по адресу Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Аллея Труда, д. 55/2.

1.3. 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 от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиНа 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- Уставом ОУ

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в ОУ.

- 1.5. Настоящее Положение является локальным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОУ.
- 1.6. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. 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 учащихся и пребывающих в пришкольном лагере при МОУ СОШ № 32:

- 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 малообеспеченных и многодетных семей;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных и попавших в трудные жизненные ситуации семей (по решению управляющего совета);
- модернизация пищеблока ОУ 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.***

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и

правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания обучающихся на платной основе или путем предоставления дополнительной компенсации на питание обучающихся льготной категории согласно Постановлению Правительства Хабаровского края от 5 июля 2013 г. N 184-пр "О дополнительной компенсации на питание детям из малоимущих и многодетных семей, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях края"

Администрация ОУ 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 обучающихся.

Режим питания определяется:

- в ОУ

• 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 РФ №45 от 23.07.2008 года.

- в лагере с дневным пребыванием

• СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

Питание в ОУ организуется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерное меню утверждается директором ОУ и согласовывается территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОУ, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в

установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОУ осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.4.2599-10

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой ОУ, 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 ОУ, осуществляется территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

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

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

Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер ОУ.

#### ***4. Порядок организации питания обучающихся в ОУ.***

Питание обучающихся организуется на льготной и платной основе.

Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ОУ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале.

Столовая ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме работы ОУ и шестидневной рабочей недели.

Отпуск горячего питания, обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год, на период работы лагеря утверждается приказом директора ОУ. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Заместитель директора, курирующий организацию питания в ОУ:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

### ***5. Контроль организации питания.***

Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОУ, осуществляется директором ОУ, заместителем директора ОУ, курирующим организацию питания в ОУ и заместителем директора по АХР.

Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет заместитель директора ОУ по финансово-экономической деятельности.

Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет заместитель директора ОУ по финансово-экономической деятельности.

Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: директор ОУ, заместитель директора ОУ, курирующего организацию питания, члены управляющего совета.

Состав комиссии по контролю организации питания в ОУ утверждается директором ОУ в начале каждого учебного года.