

Принято  
на педагогическом совете  
От М.О. 20.11 № 3

Утверждаю  
Директор школы Д.В. Ромашков  
Приказ № 37 от 20.11.2021



## Положение об организации питания обучающихся в МБОУ ДСОШ №3

### 1. Общее положение.

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 3 (далее – школа) 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:

- Указом Президента, ФЗ от 06.10.2003 №131 – ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиНами 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;
- В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4. 0179 – 20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федерации службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.20 г);
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Уставом школы.

1.4. Столовая является структурным подразделением школы предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников.

1.5. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.6. школа обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные. Так и внебюджетные средства, осуществляет проверку ее деятельности. Включая соблюдение этических и нравственных норм государственных СанПиН и правил. Норм охраны труда в соответствии с законодательством.

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

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.9. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- 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 многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ и инвалидов;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **2. Функции столовой.**

2.1. основными функциями столовой являются:

- обеспечение организованным горячим питанием учащихся в течение всего учебного года. В период производственной практики горячее питание при необходимости заменяется сухими пайками.
- обеспечение питанием педагогического и технического персонала школы.

2.2. Дополнительно в столовой может быть организована реализация продуктов через буфеты в виде холодных закусок, кулинарных изделий, бутербродов, напитков в соответствии с ассортиментным перечнем буфетной продукции, утвержденным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Брянской области.

## **3. Организация питания**

3.1 Организация горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях возлагается на общеобразовательное учреждение.

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

3.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

3.4 Питание обучающихся в Школе осуществляется за счет бюджетных ассигнований всех уровней бюджетов.

3.5 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.6. Для учащихся 1-4 классов организуется бесплатное горячее питание в соответствии с примерным меню завтраков и обедов согласно Методическим рекомендациям.

3.7. Для учащихся 5-11 классов организовано одноразовое горячее питание

3.8. Для учащихся детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся (в том числе обучающимся на дому) организуется двухразовое питание в соответствии с ч.7.ст.79 ФЗ от 29.13.2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3.9. Ежедневное меню столовой составляет АО «Государственный комбинат питания» на основании примерного 15-дневного меню, согласованно с Управлением Роспотребнадзором Брянской области.

3.10. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

3.12 Приказом директора школы создаётся бракеражная комиссия сроком на один год, в обязанности которой входит контроль качества пищи до приёма её детьми, отметка в журнале бракеража готовой продукции.

3.13. Медицинский работник в соответствии должностной инструкции несёт ответственность за соблюдением санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания учащихся.

3.14. Время получения учащимися горячего питания определяется режимом работы столовой и графиком питания, утверждённых приказом директора.

3.15. Отпуск питания организуется по классам. Классные руководители (учителя-предметники) сопровождают учащихся и контролируют приём пищи.

3.16. Ежедневный учёт учащихся, получающих питание, ведут классные руководители, работник, назначенный приказом директора - социальный педагог.

3.17. О случае появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируется директор и территориальный отдел Управления «Роспотребнадзора».

3.18 Ответственность за организацию питания обучающихся при любой форме организации несет директор школы.

#### **4. Порядок предоставления компенсации на питание обучающихся**

4.1 Право на получение компенсации из муниципального бюджета на горячее питание имеют обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей при предъявлении справки о получении детского пособия органов социальной защиты населения (для обучающихся из малообеспеченных семей) или копии документа, подтверждающей статус многодетной семьи, детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья при предъявлении акта освидетельствования МСЭ (выписка из него) или заключения ПМПК (психолого-медико-педагогической комиссии).

4.2 Родители (законные представители) обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья обращаются в общеобразовательное учреждение с заявлением о предоставлении компенсации из средств муниципального бюджета.

4.3 Компенсация на организацию горячего питания обучающимся из малообеспеченных и многодетных семей, детям-инвалидам и детям с ограниченными возможностями здоровья производится обучающимся в соответствии с приказом директора школы.

4.4 Компенсация на организацию горячего питания обучающихся, выделяемых из муниципального бюджета (кроме обучающихся на дому) не может быть заменена денежной выплатой.

4.5. Денежная компенсация на горячее питание обучающимся на дому, производится на расчетный счет, указанный в заявлении родителей (законных представителей) обучающихся.

#### **5. Обязанности работников столовой**

##### **5.1. Работники столовой обязаны:**

- осуществлять свою деятельность в соответствии с СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников Школы в течение учебного года;

- организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством);

- обеспечить полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в Школе;

- разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, фрукты и овощи, обеспечить витаминизацию продуктов;

- обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой;

- готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в Школе в чистоте;

- предоставлять комиссии по контролю за организацией питания возможность для снятия пробы пищи;

- проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- проходить медицинский осмотр и ежедневный осмотр на наличие заболеваний;

- участвовать в работе совещаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета и совета по питанию на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания учащихся на базе школьной столовой.

### **5.2 Работники столовой имеют право:**

- на повышение профессионального мастерства;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;
- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (*некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.*)

### **6. Средства и материальная база:**

6.1. Столовые школы расположены на 1 и 2 этажах учебных корпусов.

Имеют помещения:

- горячий цех
- овощной цех
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечные для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

6.2. 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 здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 15-дневного меню, согласованных с территориальным отделом

Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

### **7. Поведение учащихся в столовой.**

#### **7.1. Учащиеся, находясь в столовой обязаны:**

- соблюдать правила пользования столовой;
- следовать графику питания в столовой;
- бережно относиться к имуществу столовой;
- соблюдать культуру поведения за столом.

### **8. Обязанности сотрудников школы**

#### **8.1. Педагоги, находясь в столовой, обязаны:**

- следить за соблюдением обучающимися графика питания;
- надлежаще исполнять свои обязанности во время дежурства в столовой;
- воспитывать у обучающихся культуру поведения за столом;
- следить за обеспечением всех детей положенным им питанием;
- бережно относиться к имуществу столовой.

#### **8.2. Заместитель по воспитательной работе обязан:**

- организовать дежурство учителей, учащихся в обеденном зале столовой;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнение санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку;
- организовать встречи родителей, педагогов с работниками столовой по вопросам совершенствования деятельности столовой;
- контролировать эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой.

### **8.3. Социальный педагог обязан:**

- вести учёт и контроль использования по назначению выделяемых денежных средств на льготное питание учащихся;
- в качестве члена бракеражной комиссии снимать пробы пищи;
- вести контроль за полноценным питанием воспитанников летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей в Школе.