


Утверждено.  
Директор МОУ «Средняя школа № 10»  
М.Н. Ключникова  
(приказ № 24-16/177 от 30.08.2021 г.)



**Положение об организации питания обучающихся  
муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя школа № 10»  
(новая редакция)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в средней школе № 10 (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).
- 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:
  - Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 50.03.1999 г. N. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
  - Статьи 63 Закона Ярославской области от 19 декабря 2008 года № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области» (с изменениями и дополнениями);
  - Уставом школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнение 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 обучающихся в средней школе № 10 являются:
- 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;
  - 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.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

- 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие выгяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- 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 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
  - 3.5. 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.
  - 3.6. Режим питания в школе определяется СанПин 2.4/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
  - 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного 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.
  - 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
  - 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организации, предоставляющей услугу по организации питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
  - 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
  - 3.11. На поставку питания заключаются договоры (контракты) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.
  - 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности готовых блюд, используемых в питании школьников, должны соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20.
  - 3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
  - 3.14. 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. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

- 4.1. Питание обучающихся осуществляется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы,

меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Организованное питание осуществляется по заявке, где указывается количество обучающихся, которые будут питаться. Заявка подается в электронном виде по графику. Данные в заявке должны быть правильно отображены по количеству питающихся, по стоимости завтраков, обедов. Ответственность за достоверность данных заявки непосредственно несет классный руководитель.
- 4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не менее 10 минут и не более 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.6. Учитель-предметник обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдения режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.8. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) на основании действующих нормативных актов Ярославской области, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников (Основание: Закон Ярославской области от 19.12.2008 года № 65-з «Социальный кодекс Ярославской области» (с изменениями и дополнениями), Решения муниципалитета г. Ярославля от 09.10.2008 года № 787 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан» (с изменениями и дополнениями).
- 4.9. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора школы с момента возникновения у обучающегося права на получение бесплатного питания.
- 4.10. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца учебного года.
- 4.11. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств в школе ведется соответствующий табель учета.
- 4.12. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания обучающихся.

## 5.

### 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. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законные представители) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания
- 6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
  - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
  - за своевременную оплату питания в школе.