

СОГЛАСОВАНО  
ПЕДАГОГИЧЕСКИМ СОВЕТОМ  
МОБУ Благовещенская СОШ  
протокол №1 от «29» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора

МОБУ Благовещенская СОШ  
№ 03-01-307 от 30.08.2024

В. Н. Чумакова



**Положение  
об организации питания обучающихся МОБУ  
Благовещенская сош**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания в МОБУ Благовещенская сош(далее – Школа) в школьной столовой (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 на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Технических регламентов Таможенного союза на пищевые продукты;
- 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;
- Законом Красноярского края от 02.11.2000 N 12-961 «О защите прав ребенка»;
- Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г;
- Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации школьного питания.



## **2. Основные цели и задачи**

Направления организации питания обучающихся в МОБУ Благовещенская сош согласуются с задачами федерального проекта «Школа Министерства просвещения России» (поддержана Коллегией Министерства просвещения Российской Федерации, протокол от 08.04.2022 № ПК- 1вн), где в магистральных направлениях вторым по значению приоритетом является «Здоровье».

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся Школы:

- обеспечение обучающихся полноценным, качественным и безопасным горячим 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 и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей из семей лиц, принимающих участие в специальной военной операции;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся предусмотрен обеденный зал (25 посадочных места), пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала 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.

3.3. 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, сотрудниками школы.

3.4. Режим работы школьной столовой, графики питания обучающихся утверждаются директором Школы один раз в год.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов



питания.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

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

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

4.1. Питание организуется:

- на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для отдельных категорий обучающихся и на платной основе (за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся;

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

4.3. Столовая школы работает на полуфабрикатах в пределах односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивают классные руководители.

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

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

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.9. В целях улучшения организации и качества горячего питания в Школе директором школы назначается ответственное лицо за организацию школьного питания.

В обязанности ответственного лица за горячее питание входит:

- контроль санитарного состояния обеденного зала;
- осуществлять контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- контроль посещения столовой обучающимися, которые получают питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания школьников их родителям и педагогическим работникам школы;
- составить и систематически корректировать базу данных по льготному питанию;

- оформлять и предоставлять необходимую документацию (отчеты по льготному питанию и др.);
- контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;
- обеспечивать обновление информации по вопросам организации школьного питания по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц на официальном сайте школы;
- осуществлять отбор суточных проб в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

### **5. Контроль над организацией школьного питания**

5.1. Контроль над соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется комиссией, созданной по приказу руководителя.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ ЦБ УО администрации Ирбейского района.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют:

- бракеражная комиссия Школы;
- лицо, ответственное за организацию школьного питания;
- специально создаваемая комиссия по контролю организации питания;
- комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания

обучающихся.

5.4. Составы комиссий по контролю организации питания в школе приказом директора Школы ежегодно.