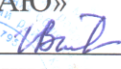


Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1 муниципального района город Нея и Нейский район Костромской области

«ПРИНЯТО»  
педагогическим советом  
Протокол №11  
от «28» августа 2017 года

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор школы   
И.Б. Виноградова  
Приказ №129 от 28.08.2017г.



# ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ СОШ №1

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания в МОУ СОШ №1 муниципального района город Нея и Нейский район Костромской области (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и сотрудников в школе; определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры стоимости питания за родительскую плату.

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 законом Российской Федерации «Об образовании» ФЗ-273 от 29.12.2012, Уставом школы, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный 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 обучающихся в МОУ СОШ №1

- обеспечение учащихся 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных 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 УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ СОШ №1.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, зал), 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.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- примерное 10-дневное меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.)

3.4.Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания, учащихся на платной или бесплатной основе.

Право на предоставление бесплатного питания (завтрак, обед) в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- учащиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Костромской области, установленного в соответствии с законодательством и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) учащегося;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети-инвалиды;
- обучающиеся с ОВЗ.

Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

Питание иных категорий учащихся производится на платной основе за счет родительских средств.

3.5.Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями учащихся.

3.6.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.

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

3.8.Примерное меню утверждается директором школы.

3.9.Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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.Поставка продуктов питания производится на основе договоров с поставщиками.

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

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются согласно графику, составленному на текущий год. Контроль за посещением столовой и учетом количества отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя. Классный руководитель несет ответственность за своевременную сдачу документов по платному и бесплатному питанию.

3.17. Администрация школы организует в столовой дежурство учителей и обучающихся.

3.18. Дежурный администратор и обучающиеся дежурного класса обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.19. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно комиссией по проверке горячего питания, назначаемой приказом директора школы, до приёма её детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

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

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

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

4.5. Обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой учеников 1-4 классов классные руководители. Учащиеся 5-11 классов приходят в помещение столовой самостоятельно. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок оформляются в виде актов.

4.8. Заведующий столовой:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

#### 5. ПОРЯДОК ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ ШКОЛЫ

5.1. Сотрудники школы (учителя, повара, иные работники в силу производственного или учебного процесса) имеют право на обед, организованный в школе за счет собственных средств.

Педагогические работники и обслуживающий персонал по желанию могут обедать во время организованного перерыва, необходимого для приема пищи.

5.2. Питание сотрудников может производиться из общего котла или приготавливаться отдельно в зависимости от установленной платы.

5.3. Для организации питания сотрудников, так же как и для учащихся, используются продукты, отпускаемые для этой цели торговыми организациями (индивидуальными предпринимателями), и продукты, выращенные в подсобном хозяйстве.

5.4. Сотрудник, зачисленный на получение питания, вносит аванс до 10 числа текущего месяца на лицевой счет. Средства вносятся в учреждения Сбербанка на внебюджетный счет школы.

При неуплате средств за питание отпуск питания сотруднику прекращается.

Пронумеровано,  
прошнуровано  
и скреплено печатью

57 листов

И.Б.В.  
Директор МОУ СОШ №1

И.Б. Виноградова

