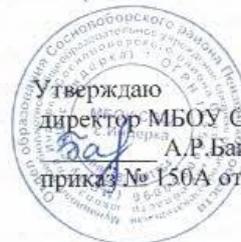


Согласовано  
на школьном совете  
Протокол №2 от 02.09.2019г.

Принято  
педагогическим советом МБОУ  
СОШ с.Индерка  
Протокол №13 от 16.08.2019г.



Утверждаю  
директор МБОУ СОШ с.Индерка  
А.Р.Байшева  
приказ № 150А от 02.09.2019г.

**Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы села Индерка Сосновоборского района Пензенской области (МБОУ СОШ с.Индерка) и Филиала Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы села Индерка Сосновоборского района в селе Нижний Катмис (Филиал МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс)**

## **1. Общие положения**

Настоящее положение об организации питания в школе разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2018 года; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; положения «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся и воспитанников в части предоставления питания на льготной основе в образовательных организациях района» №229 от 09.09.2016 года, а также на основании Устава МБОУ СОШ с. Индерка.

1.1. Данное положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного школьного горячего питания в образовательной организации, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Основными задачами по организации питания в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс:
  - порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Действие настоящего положения о питании учащихся в школе распространяется на всех обучающихся МБОУ СОШ с. Индерка и Филиала МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс, родителей (законных представителей) детей, а также на работников общеобразовательных учреждений. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также Брачеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс:**

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **3. Общие принципы организации питания в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с.Индерка в с.Н-Катмисс**

3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.

3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

3.3. Администрация общеобразовательного учреждения обеспечивает принятие - решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися на может превышать 3.5-4 часов.

3.5 Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (завтрак), с компенсацией за счёт средств бюджета города процентов его стоимости, для льготных категорий (питающихся с компенсацией за счёт средств бюджета города 10Э процентов его стоимости) школьников предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.6 Для учащихся общеобразовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

3.7 Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак и обед и полдник) на бесплатной или платной основе в соответствии с СанПиН (завтрак и обед и полдник) на бесплатной или платной основе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.8 К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных учреждений.

3.9 Питание в школе организовано на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного общеобразовательным учреждением, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.10Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпеченных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, ооков. напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

3.11Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением об организации питания в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 - 08.

3.13 Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных

меню), разрабатываемых общеобразовательным учреждением, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и общеобразовательным учреждением.

3.14 Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в школе осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения об организации питания.

3.15 Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.16 Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор школы.

#### **4. Порядок организации питания в МБОУ СОШ с. Индерка и в Филиале МБОУ СОШ с. Индерка в с.Н-Катмисс**

4.1. В общеобразовательном учреждении для всех школьников за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.

4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается шеф-поваром, должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), стоимости блюд.

4.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.

4.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения.

4.7. В школе установлен следующий режим питания обучающихся:

- завтрак на 1 перемене - 1-е, 2-е классы;
- завтрак на 2 перемене - 3-е, 4-е классы;
- завтрак на 3 перемене - 5-е, 6-е классы;
- завтрак на 4 перемене - 6-е, 7-е, 8-е, 9-е, 10-е, 11-е классы;
- обед - с 12.40- 15.00.

4.8. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.9 Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд. Кроме случаев, возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель), запретна.

4.10 Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки учащихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных

- учащимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

#### 4.11 Классные руководители общеобразовательного учреждения:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

#### 4.12 Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

### **5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

#### 5.1. На льготной основе питание в школе предоставляется:

- двухразовое горячее питание (завтрак, обед) для детей –инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих основную образовательную программу по очной форме обучения, в размере 100 процентов от стоимости питания.
- Одноразовое питание (бесплатный завтрак) для детей – сирот и детей из многодетных семей, осваивающих основную образовательную программу по очной форме обучения, в размере не менее 40 процентов от стоимости питания.

#### 5.2. Организация питания школьников на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.

#### 5.3. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль посещения столовой обучающимися;
- ведет ежедневный учет учащихся, получающих льготное питание по классам;
- не позднее 3 дней по окончании месяца готовит утверждаемый директором школы отчет о фактически отпущенном питании .

### **6. Обеспечение контроля организации питания**

#### 6.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания и выплату денежной компенсации;

- . устранение предписаний по организации питания;
  - . условия транспортировки и хранения продуктов;
  - . своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.
- 6.2. Контроль над организацией льготного питания и выплатой денежной компенсации осуществляет Комиссия по питанию.
- 6.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.
- 6.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
- 6.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов и воспитатели ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
- 6.6. Шеф-повар школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.
- 6.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 6.8. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полуденную информацию директору общеобразовательного учреждения.
- 6.9. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 6.10. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:
- . медицинский работник;
  - . работник пищеблока (повар);
  - . представитель администрации образовательной организации ;
- 6.11. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
- 6.12. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией общеобразовательного учреждения. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 6.13. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации общеобразовательного учреждения.

## **7. Права и обязанности родителей обучающихся**

### **7.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют ПРАВО:**

- . подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- . вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- . знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- . принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;

- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### 7.2 Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

### **8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

#### 8.1 Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (на реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросу формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросу роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного- общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

#### В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2 Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **9. Документация**

Для организации процесса питания необходимо иметь следующие документы:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для учащихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания