

ПРИНЯТО  
на заседании педсовета  
протокол № 3 от 01.04.2021



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ Закрутовская ООШ  
И.Н. Лыжененкова  
Приказ № 11/1 от 01.04.2021 г.

**Положение  
об организации питания в муниципальном казённом общеобразовательном  
учреждении  
Закрутовская основная общеобразовательная школа**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ Закрутовская ООШ (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), а также устанавливает размеры стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2012;
- Уставом школы;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4 3590 -20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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 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 обучающиеся является:

- обеспечение обучающиеся 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 обучающиеся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

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

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 2.3/2.4.3590-20;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал(сотрудники) (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20)
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях( приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20)
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, приложение №4к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания ( формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20);
- копии меню приготавливаемых блюд по возрастам (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20)
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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 обучающихся .

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 обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4 3590 -20"Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и меню приготавливаемых блюд (на десять дней), разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню приготавливаемых блюд и пищевой ценности приготавливаемых блюд ( приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4 3590 -20 ), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Меню приготавливаемых блюд утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические 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 договора с поставщиком.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4 3590 -20.

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

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе за счет средств федерального и местного бюджетов для 1-4 классов и за счет средств местного бюджета и родительской платы для обучающихся 5-9 классов и за счет местного бюджета обучающихся льготной категории.

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 односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

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

4.5. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- 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;

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

#### **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 общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.