

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 Г. ГУЛЬКЕВИЧИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГУЛЬКЕВИЧСКИЙ РАЙОН  
ИМЕНИ ПОЧЕТНОГО ГРАЖДАНИНА ГОРОДА ГУЛЬКЕВИЧИ Е.С. СМЫКА**

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического  
совета школы

Протокол № 7 от 22.03.2021 г.



**Положение  
об организации питания обучающихся в  
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
средней общеобразовательной школе № 4 г. Гулькевичи  
муниципального образования Гулькевичский район  
имени Почетного гражданина города Гулькевичи Е.С. Смыка  
(МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка)**

**1. Общие положения**

Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 4 г. Гулькевичи муниципального образования Гулькевичский район имени Почетного гражданина города Гулькевичи Е.С. Смыка (МБОУ СОШ № 4 им. Е.С.Смыка) (далее – "Положение") определяет общие принципы организации питания обучающихся, порядок организации питания обучающихся в школе, порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

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

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом школы.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается приказом директора школы.

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения в установленном пунктом 1.5. порядке. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка 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;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 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**

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка.

Питание обучающихся школы обеспечивают организации осуществляющие питание по договору, которые являются ответственными за качество и безопасность питания обучающихся.

МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка обеспечивает необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания и контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья и работников МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка.

Для организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка предоставляет 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 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.

МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям, осуществляющим питание по договору, в том числе обеспечивает организацию питания электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

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 10-дневного меню, утвержденного руководителем предприятия общественного питания, согласованного с директором школы;
  - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
  - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 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.
  - Взаимоотношения между предприятием, осуществляющим питание по договору, и школой регулируются Соглашением о сотрудничестве по организации питания учащихся.
  - 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.
- При организации питания МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка и организация, осуществляющая питание по договору, руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
  - Медицинский работник, закрепленный за МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка, должен следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов и приготовлением готовой пищи.
  - Питание в МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка организуется на основании договора, в соответствии с перспективным десятидневным меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласованного с директором школы в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
  - Директор школы является ответственным лицом за организацию, выполнение норм питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
  - Организацию питания в школе осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора на текущий учебный год.
  - В МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка организовано льготное питание, в соответствии с порядком обеспечения льготным питанием, утвержденным постановлением администрации муниципального образования Гудькевичский район.
  - Бесплатное одноразовое горячее питание обучающихся 1-4 классов организуется за счет консолидированных средств федерального, краевого и муниципального бюджета.
  - Организация горячего питания учащихся 5-11 классов – за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов. Оплата школьного питания производится родителями на счет организации, осуществляющей питание, в банковское учреждение.

#### **Порядок организации питания обучающихся**

- Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки, в котором указываются наименования приёма пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции.
- Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

- потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20.
- Поддержание порядка в столовой организовывается в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года МР 2.4.0179-20.
  - В школе имеется Межведомственный совет по питанию, в функции которого входят вопросы повышения эффективности детского питания.
  - Проверку качество пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. В состав бракеражной комиссии входят административный работник школы - ответственный за организацию питания и по согласованию: повар-бригадир организации общественного питания и медицинский работник органа здравоохранения, закреплённый за МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка.
  - Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
    - обеспечивает контроль за организацией питания в школе;
    - ведет соответствующую документацию по организации питания детей МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка;
    - ведет мониторинг организации питания, своевременно предоставляет необходимую информацию и отчеты по вопросам организации питания в управление образования, посещает все совещания по вопросам организации питания;
    - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, наличие меню, его соответствие фактическому рациону питания детей и стоимость питания;
    - принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовленной пищи;
    - осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов, выполнением требованием санитарного законодательства в организации питания обучающихся;
    - организует в школе работу по пропаганде здорового питания среди детей и родителей;
    - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании. Несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ведут ежедневный табель учета

фактически питающихся детей и учет поступления родительской платы за питание, ежедневно и своевременно предоставляют в письменном виде в столовую заявку на питание детей своего класса.

Учителя – предметники сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук школьников перед приемом пищи и их поведение во время питания.

#### 4. Документация

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

1. Устав школы.
2. Положение об организации питания обучающихся, о порядке организации питания, Межведомственный совет по питанию, о бракеражной комиссии.
3. Договоры:
  - Договор с организацией общественного оказания услуг по организации питания.
  - Трехсторонний договор по организации питания учащихся на родительские средства (школа-организация осуществляющая питание - родитель).
  - Договор с банковском учреждением об оплате школьного питания.
4. Соглашение о сотрудничестве по организации питания (школа-организация осуществляющая питания - орган здравоохранения района).
5. Приказы директора школы по организации питания.
6. Цикличное (перспективное) меню, утвержденное руководителем предприятия общественного питания, согласованное с директором школы
7. Протоколы заседаний школьного межведомственного совета по питанию, школьных и классных родительских собраний по вопросам организации питания.
8. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
9. Табеля по учету школьников, питающихся в МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка.
10. Личные дела детей из многодетных семей, подлежащих льготному питанию.
11. Материалы презентаций, конкурсов и иных мероприятий по организации питания в МБОУ СОШ № 4 им. Е.С. Смыка.