

ПРИНЯТО

Решением Педагогического Совета  
МОУ «Сям – Можгинская ООШ»  
(протокол от 11.01.2021 № 1 )  
с учетом мнения Совета родителей,  
(протокол от 29.12.2020 № 3 )  
с учетом мнения Совета учащихся  
(протокол от 11.01.2021 № 1 )



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МОУ «Сям-Можгинская ООШ»  
От \_\_\_\_\_ № 8  
Директор \_\_\_\_\_ И.В. Степанова

## Положение о порядке организации питания учащихся

### 1. Общие положения

1. Положение о порядке организации питания учащихся общеобразовательной организации МОУ «Сям-Можгинская ООШ» (далее Положение и ОО) разработано в соответствии с Федеральным законом ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», регламентирует деятельность ОО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, имеющем право вносить в него изменения и дополнения, с учетом мнения Совета родителей и учащихся и утверждается приказом.

2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления их здоровья, создания комфортной среды образовательной деятельности.

3. Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям учащихся.

### 2. Основные задачи

4. Обеспечивать учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

5. Обеспечит качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

6. Обеспечить профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

7. Формировать культуру здорового питания.

### 3. Общие принципы организации питания

8. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО.

9. Для организации питания учащихся используется столовая, соответствующая 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 СанПиНа
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

10. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда.

11. Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

12. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

13. Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020.

14. Питание в ОО 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.

15. Примерное меню утверждается ОО.

16. Цены производимой в столовой ОО продукции, (стоимость горячих блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

17. Обслуживание осуществляется штатными работниками ОО, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

18. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют организации по доставке продуктов питания.

19. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

20. Медико -биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой ОО, 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 ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

21. Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

22. Приказом ОО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания**

23. Питание учащихся организуется за счет средств родителей (законных представителей) и компенсационных выплат республиканского и местного бюджета.

24. Для учащихся 1-4 классов ОО предусматривается организация горячего завтрака и обеда. Остальные учащиеся обеспечиваются горячими обедами.

25. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и размещаются на сайте ОО.

26. Отпуск горячего обеда учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

27. Дежурный администратор по ОО обеспечивает, сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

28. Обслуживание учащихся осуществляется путем предварительного накрытия столов.

29. Питание учащихся на бесплатной или льготной основе осуществляется в соответствии с Положением о комиссии по определению права на бесплатное или льготное питание учащихся и Порядка предоставления документов по организации питания учащихся.

#### **5. Контроль организации питания**

30. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

31. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МУ "Централизованная бухгалтерия учреждений образования».

32. Текущий контроль организации питания учащихся в ОО осуществляют Бракеражная комиссия и Комиссия по определению права на бесплатное или льготное питание учащихся, состав которых утверждается приказом ОО в начале каждого учебного года.

#### **6. Документация**

33. В ОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- положение об организации питания учащихся
- приказ о назначении Бракеражной комиссии и Комиссии по определению права на бесплатное или льготное питание учащихся.
- приказ, регламентирующий организацию питания
- график питания учащихся
- приказы на бесплатное или льготное питание
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

#### **7. Заключительные положения.**

34. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения.