

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 14 города Невинномысска

Принято на заседании Управляющего  
совета

Протокол № 1 от 30.08.2021г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ СОШ № 14  
г. Невинномысска

Е.В. Кубрин

Приказ № 94/1 от 01.09.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МБОУ СОШ № 14 г. НЕВИННОМЫССКА**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 14 г. Невинномысска (далее «Положение», «ОУ») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
  - Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11.03.2012 г. № 178;
  - Федеральным Законом РФ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020г. № 47-ФЗ (последняя редакция);
  - Постановления Правительства РФ № 900 от 20.06.2020г. «О внесении изменений в государственную программу РФ «Развитие образования» с последними изменениями от 11.08.2020г.;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - Постановлением Правительства Ставропольского края от 28.08.2020г. № 460-п «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Ставропольского края и муниципальных образовательных организациях Ставропольского края или предоставления их родителям (законным представителям) денежной компенсации его стоимости;
  - Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 14 города Невинномысска.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы, действует неопределенный срок.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми документами города Невинномысска;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (столовая, 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21- дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневное меню;



- журнал здоровья; соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 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 (законными представителями) обучающихся.
- 3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.7. Примерные меню утверждаются директором школы.
- 3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.9. На поставку питания заключается договор непосредственно со школой, являющейся муниципальным заказчиком, с организацией, осуществляющей питание.
- 3.10. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.
- 3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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.

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

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт средств краевого, местного бюджета и родительских средств.

4.2. Ответственность за организацию питания и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.3. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и размещается на официальном сайте ОУ.

4.4. Стоимость горячих завтраков на льготной основе устанавливается администрацией города Невинномысска.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы по пятидневной неделе.

4.6. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.8. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.9. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организовано выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи.



- 4.10. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой.
- 4.11. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.12. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.
- 4.13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.14. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.
- 4.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, повара, директора школы.
- 4.16. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.
- 4.17. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.
- 4.18. Ответственные за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчетность по питанию обучающихся.

## 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 органами Роспотребнадзора.

- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе.
- 5.3. Состав комиссии по контролю за организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.
- 5.5. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.
- 5.6. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 5.7. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.