

Принято:  
на педагогическом  
совете  
протокол № 6  
от 30.05 2015 г.

Рассмотрено на  
заседании родительского  
комитета  
протокол № 4  
от 30.05 2015 г.

Утверждено:  
приказ № 1-110  
от 03.06.2015 г.  
Директор Ю.В.Суровцев



**Положение  
об организации питания в  
МКОУ «Советская средняя общеобразовательная школа №2 имени  
Героя Советского Союза Ивана Дмитриевича Занина» Советского  
района Курской области**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение об организации питания учащихся в МКОУ «Советская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Ивана Дмитриевича Занина» (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими документами:

- законом Российской Федерации «Об образовании» №273-ФЗ ст.17; уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете 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. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МКОУ «Советская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Ивана Дмитриевича Занина»:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания учащихся.**

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

3.2. Для организации питания учащихся 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
  - В пищеблоке постоянно должны находиться:
    - заявки на питание;
    - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
    - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
    - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
    - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
    - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
    - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
    - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
    - книга отзывов и предложений.

- 3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы
- 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется работниками пищеблока школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, 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 организации, в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно МКОУ «Советская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Ивана Дмитриевича Занина», являющейся муниципальным заказчиком. 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.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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, осуществляются органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы 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 учащихся в школе.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) и на платной основе за счет средств родителей:

- завтрак для обучающихся начальной школы за счет родительских средств;
- обед для питающихся за счет средств муниципального бюджета;
- обед за счет родительских средств;
- трехразовое питание завтрак, обед, полдник для групп продленного дня.

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 пятидневной учебной недели. В случае проведения мероприятий, столовая осуществляет производственную деятельность по специальному графику согласованному с директором школы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График режима предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно и вывешивается в столовой.

4.5. Классные руководители, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления питания за счет средств муниципального бюджета для следующих категорий обучающихся: малоимущих, многодетных, социально незащищенных семей (согласно постановления Администрации города Курска от 7 марта 2013 года №755). Классные руководители осуществляют сбор родительских средств для оплаты питания в столовой, ежедневно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей ответственному за питание и в столовую. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги, дежурные обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для учащихся начальной школы.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических

режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, медицинского работника школы, представитель родительского комитета школы, члена профсоюзного комитета школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей информацию по количеству учащихся, питающихся за счет средств муниципального бюджета;
- принимает от классных руководителей пакет документов на питание учащихся за счет средств муниципального бюджета для дальнейшего делопроизводства;
- ежедневно принимает от классных руководителей информацию по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования на следующий день;

#### **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 школьников в МКОУ «Советская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Ивана Дмитриевича Занина» осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, медицинского работника школы, уполномоченного представителя родительского комитета, представителя первичной профсоюзной организации школы.

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