



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КУЙБЫШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ХРУСТАЛЁВА НИКОЛАЯ ТИТОВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ИНН – 9104004711

КПП – 910401001

ОГРН – 1159102043341

ОКПО – 00849706

л/с – 20756Ю19580

**БИК – 013510002 р/с – 03234643356040007500 кор.счёт
40102810645370000035**

e-mail

albat.school@mail.ru

**298470, пгт. Куйбышево,
ул. Ленина, дом 50**

тел.

(06554)6-31-72

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
МБОУ «Куйбышевская СОШ
им. Хрусталева Н. Т.»
Протокол № 1 от 13.01.2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК _____ Домашова С.И.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
МБОУ «Куйбышевская СОШ
им. Хрусталева Н. Т.»

С.Н. Паша

Приказ № 89 от 25.01.2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МБОУ «КУЙБЫШЕВСКАЯ СОШ
ИМ. ХРУСТАЛЁВА Н.Т.»**

2022 г.

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
МБОУ «Куйбышевская СОШ
им. Хрусталева Н. Т.»
Протокол № 1 от 13.01.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор
МБОУ «Куйбышевская СОШ
им. Хрусталева Н. Т.»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК _____ Домашова С.И.

С.Н. Паша

Приказ № 89 от 25.01.2022 г.

Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Куйбышевская СОШ им. Хрусталёва Н.Т.»

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Куйбышевская СОШ им. Хрусталёва Н.Т.» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ОУ, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОУ 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:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41).
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление №32 от 27.1.2020).
- Устава ОУ.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОУ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом МБОУ «Куйбышевская СОШ им. Хрусталёва Н.Т.».

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 обучающихся являются:

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых

признаны малоимущими, детям-инвалидам;

- 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 ОУ.

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;
- 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 здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования, 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 ОУ 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 ОУ 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 ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное и ежедневное меню утверждается директором ОУ.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками предприятия, осуществляющего питание в соответствии с заключенным контрактом.

3.9. На поставку и организацию питания заключается договор (контракт) с данным предприятием. 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.

3.10. Организатор питания предоставляет штатных сотрудников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца и

соответствующие прививки.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учебном заведении осуществляет организатор питания.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерного меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерного 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 ОУ, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор ОУ приказом по школе назначает ответственных за полноту охвата учащихся питания и организацию питания на текущий учебный год.

3.15. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор школы.

4. Порядок осуществления организации питания обучающихся

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием.

4.2. Обучающиеся 1-4 классов бесплатными завтраками, если обучение осуществляется в первую смену и бесплатными обедами, если обучаются во вторую смену.

4.3. Бесплатным двухразовым питанием обеспечиваются дети с ОВЗ, дети из малоимущих и многодетных семей начиная с 5 класса.

4.4. Дети-сироты и дети находящиеся без попечения родителей обеспечиваются бесплатными завтраками и обедами.

4.5. Дети с ОВЗ и дети-инвалиды обучающиеся на дому, получают двухразовое бесплатное питание или денежную компенсацию в конце каждого месяца.

4.6. Обучающиеся с заболеваниями при наличии заявления от родителей (законных представителей) получают диетическое и лечебное питание с учетом рекомендаций лечащего врача.

4.7. Обучающиеся не имеющие льгот могут приобрести обеды за счёт родительских средств.

4.8. Ежегодно организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в ОУ.

4.9. Ежедневное меню рациона питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и выставляется на сайте ОУ.

4.10. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового питания (завтрак и обед), работа буфета.

4.11. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОУ по пятидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания обучающихся. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы ОУ в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.12. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит обучающихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену

обучающихся перед едой. 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 готовой кулинарной продукции осуществляет медицинский персонал школы и бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом ОУ. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.16. Не реже чем один раз в четверть проводится родительский контроль по организации питания. Результаты записываются в чек-листы и ведется протокол. Данные контроля хранятся в папке по питанию (до следующего учебного года) и выставляются на сайт школы.

4.17. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Контроль организации школьного питания.

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

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет организатор питания.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации ОУ, специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в ОУ утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

6. Документация

6.1. В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания обучающихся.
2. Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций контроля.
3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
4. Трафик питания обучающихся.
5. Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
6. Табель по учету питающихся.
7. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6.2. Документация по питанию входит в номенклатуру дел, хранится в делах образовательного учреждения.

С положением ознакомлен(а):

Положение об организации питания обучающихся

С положением ознакомлен(а):

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.