

Рассмотрено общешкольным  
родительским собранием  
ГБОУ СОШ с. Пискалы  
Протокол от 05.04.2019 № 4

Председатель \_\_\_\_\_  
А.В.Жукова

Согласовано  
Управляющим советом  
ГБОУ СОШ с. Пискалы  
Протокол от 05.04.2019 № 5

Председатель \_\_\_\_\_  
Л.И.Мухамедова

Утверждено  
приказом ГБОУ СОШ с. Пискалы  
от 05.04.2019 № 38-од

Директор \_\_\_\_\_  
О.В.Гаврилова

# Положение

## о порядке организации питания обучающихся

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом ГБОУ СОШ с. Пискалы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся ГБОУ СОШ с. Пискалы (далее школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на общешкольном родительском собрании, согласовывается Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения.

## **2. Основные задачи**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в школе 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

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

3.1. Питание обучающихся в школе обеспечивается организацией общественного питания, которая осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организацией общественного питания для обслуживания обучающихся может быть:

- базовая организация школьного питания (комбинат школьного питания, школьно-базовая столовая и т.п.), которая осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;
- доготовочная организация общественного питания, которая осуществляет приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализацию;
- столовая школы, работающая на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- буфет-раздаточная, осуществляющая реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

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 на пищеблоке, 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 обучающихся;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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 и другая необходимая документация.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися

и родителями (законными представителями) обучающихся с целью организации горячего питания.

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 и обучающимися и с родителями (законными представителями) обучающихся.

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.

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 ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Питание в школе обеспечивается за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. Организация общественного питания заключает договоры возмездного оказания услуг с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.9. Обеспечение питания обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета субъекта Российской Федерации Самарской области осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Самарской области, за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

3.10. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в соответствии с

действующим законодательством Самарской области и особенностями организации образовательной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которые определяются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, совместно с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере социальной защиты населения.

3.11. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в школе осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и (или) обедов.

3.11. Ответственность за организацию питания обучающихся класса в школе несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросу необходимости горячего питания обучающихся.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе**

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на информационном стенде в обеденном зале.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной рабочей недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивает педагогами, ведущими урок, перед посещением столовой. Сопровождающие педагоги и классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, педагогического работника. 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).

## **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

### 5.1. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на классных и общешкольных родительских собраниях.

### 5.2. Ответственный за организацию питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания обучающихся;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания (табель);
- обеспечивает учет фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися рационов по классам;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### 5.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

### 5.4. Родители (законные представители) обучающихся:



- обязуются своевременно вносить плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- принимают решение о заключении договора с организацией общественного питания.

5.5. Организация общественного питания, предоставляющая услуги по организации питания в школе, в своей деятельности руководствуется положениями договоров возмездного оказания услуг с родителями (законными представителями) обучающихся и договора на услугу по организации питания с ГБОУ СОШ с. Пискалы.

## **6. Контроль организации горячего питания в школе**

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

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляет специально созданная комиссия по контролю организации питания.

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

В состав комиссии включаются:

- директор школы,
- работник, ответственный за организацию питания обучающихся,
- представитель Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся,
- заведующий производством (работник организации общественного питания).

6.4. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, за ведением необходимой документации;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- рассматривает другие вопросы, относящиеся к ее компетенции.

6.5 Комиссия не реже одного раза в четверть осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.

6.6. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

6.7. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в полугодие на классных родительских собраниях;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.