

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Балезинская средняя общеобразовательная школа № 1»  
(МБОУ «Балезинская СОШ № 1»)

ПРИНЯТО  
на рабочем собрании педагогов  
Протокол № 9 от 11.03.2021

СОГЛАСОВАНО  
на Совете школы  
Протокол № 2 от 11.03.2021



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
— Г.В. Алексеева  
— Од от 11.03.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке и организации горячего питания**  
**в МБОУ «Балезинская СОШ № 1»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Балезинская СОШ № 1» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, 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 со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 – ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Устав МБОУ «Балезинская СОШ № 1»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральный закон от 02.01.2000 года №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 24.06.1998 года №89-ФЗ " Об отходах производства и потребления»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам организации питания, принимается на рабочем собрании педагогов, согласовывается с Советом школы и утверждается 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. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Балезинская СОШ № 1» являются:



- обеспечение обучающихся здоровым питанием, в том числе горячим, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение принципов 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 из малообеспеченных и многодетных малообеспеченных семей и иных льготных категорий, определенных приказами УР и РФ;
- 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. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.3. Организация питания происходит на основе аутсорсинга.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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 холодной и горячей воды;
- 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 внутренней отделки, позволяющей проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;
- соответствие иным требованиям, действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.5. В пищеблоке постоянно должны находиться следующие документы:

- заявки на питание;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- 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.);
- график питания обучающихся;
- книга отзывов и предложений.

3.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.



3.7. 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. Проводятся беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по формированию гигиеническим навыкам, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания. Оформляется уголок по пропаганде здорового питания.

3.8. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32 и Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020.

3.9. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, данных в приложениях СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.10. Примерное десятидневное меню утверждается директором школы и согласовывается руководителем организации, которой организуется питание в случае организации питания предприятиями общественного питания; если питание организовано индивидуальным предпринимателем, то меню утверждается индивидуальным предпринимателем и согласовывается руководителем школы.

3.11. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню для таких детей разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболеваний ребенка (по назначениям лечащего врача).

3.12. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.13. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками сторонней организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.14. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет предприятие, организующее питание.

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

3.16. Контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется в соответствии программой производственного контроля.

3.17. Администрация регулярно организует обработку помещений от насекомых и грызунов.

3.18. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.19. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

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

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, содержания в них калорийности, белков, жиров и углеводов, номером технологической карты вывешиваются в обеденном зале.



- 4.3. Фельдшер школы проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний
- 4.4. Фельдшер школы ежедневно отбирает суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции
- 4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.6. Обучающиеся школы обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.
- 4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.
- 4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, комиссии по контролю.

## **5. Порядок определения контингента обучающихся на бесплатное питание**

- 5.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям в соответствии с действующим законодательством относятся:
- обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей, имеющих удостоверение многодетного родителя (опекуна, попечителя), дающее право на получение мер по социальной поддержке, предусмотренных ч. 2 ст. 3 Закона УР от 05.05.2006г № 13 –РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
  - обучающиеся из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи не выше установленного минимума;
  - обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, которые обучаются по адаптированным основным общеобразовательным программам;
  - обучающиеся, получающие начальное общее образование;
  - обучающиеся на дому;
  - иные категории обучающихся, установленные приказами РФ и УР.
- 5.2. Обучающиеся льготных категорий, получают бесплатное питание из расчета средней стоимости одного горячего питания, установленного Министерством образования и науки Удмуртской Республики.
- 5.3. Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, имеющих право на бесплатное питание или питание на льготных условиях, питание предоставляется по одному из оснований.
- 5.4. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется в школьной столовой в течение учебного года, за исключением каникул, в дни фактического посещения образовательного учреждения
- 5.5. Бесплатное питание предоставляется исходя из документов, предоставленных родителями (законными представителями) обучающегося об обеспечении питанием.
- 5.6. Обеспечение питанием обучающихся на дому осуществляется выдачей натуральных продуктов один раз в месяц – родителю (законному представителю).
- 5.7. Решение о предоставлении бесплатного питания и права получения продуктовых наборов оформляется приказом директора школы.
- 5.8. Бесплатное горячее питание прекращается приказом директора школы в случаях: отчисления обучающегося из школы; поступления заявления родителей (законных



представителей) об отказе от предоставления бесплатного питания; прекращения срока действия предоставленных документов на организацию питания.

#### **6. Система организации платного питания**

- 6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющим льгот
- 6.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается организацией общественного питания, согласуется на совете школы и утверждается приказом директора не реже одного раза на учебный год
- 6.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету с использованием школьной карты

#### **7. Контроль организации школьного питания**

- 7.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета школы, специально созданные комиссии по контролю организации питания.
- 7.2. Состав комиссий по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 7.3. Администрация школы обеспечивает проведение производственного контроля.
- 7.4. Мониторинг горячего питания проводят учредитель и муниципальные органы управления по следующим показателям в соответствии с МР 2.4.0179-20 (разделом v)

#### **8. Ответственность сторон**

- 8.1. Администрация школы несет ответственность за организацию и качество питания всех категорий обучающихся, своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и (или) обедов.
- 8.2. Предприятие, с которым заключен договор на оказание услуги на обеспечение питания в школе, несет ответственность за качество организации питания.
- 8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
  - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи
  - оплату питания обучающихся, не относящихся к льготным категориям