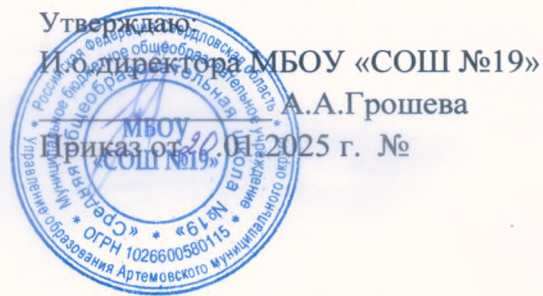


Согласовано:  
Протокол заседания родительского  
комитета  
от 20.01.2025г. №10



**Положение  
по организации питания,  
контроле за организацией питания обучающихся  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №19»**

Рег.№ 11.2.	Дата. 20.01. 2025г.
-------------	---------------------

с.Лебедкино

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №19» (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

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 с Федеральным законом Российской Федерации "Об образовании" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Федеральным законом " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999 года №52-ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 " О санитарно-эпидемиологических требованиях к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Уставом МБОУ «СОШ №19» (утвержден приказом начальника Управления образования Артемовского городского округа от 16.12.2015 г. № 414).

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

## **2. Цели и задачи**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №19» являются:

2.1. обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. пропаганда полноценного здорового питания;

2.4. целевое использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

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

3.2. В целях социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся за счет средств областного и местного бюджетов бесплатным одноразовым горячим питанием обеспечиваются

3.2.1. обучающиеся 1-4 классов;

3.2.2. льготные категории обучающихся 5-11 классов: учащиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, учащиеся из многодетных семей, учащиеся, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые;

3.2.3. обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется второе горячее питание.

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил:

3.3.1. соответствие числа посадочных мест в обеденном зале согласно требованиям СанПиН;

3.3.2. обеспеченность технологическим оборудованием;

3.3.3. наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

- 3.3.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.3.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- 3.3.6. наличие холодильного оборудования;
- 3.3.7. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил РФ.
- 3.4. Педагогические работники школы, классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе и с привлечением родительских средств;
- 3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся;
- 3.5. Режим питания в школе определяется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 3.6. Питание обучающихся организуется в соответствии с 10-дневным меню для учащихся общеобразовательных учреждений.
- 3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профилактические прививки в соответствии с национальным календарем прививок, имеющими личную санитарную книжку установленного образца.
- 3.8. На поставку продуктов питания администрация школы заключает договор с организаторами питания. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям СанПиН.
- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.10. Приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

#### **4. Перечень документации на пищеблоке:**

- 4.1. заявки на питание;
- 4.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 4.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 4.4. журнал здоровья;
- 4.5. журнал учета проведения С-витаминизации третьих блюд;
- 4.6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.7. ведомость контроля рациона питания;
- 4.8. 10-дневное меню;
- 4.9. ежедневное меню;
- 4.10. технологические карты на приготовление блюда;
- 4.10. приходные документы на пищевую продукцию;
- 4.11. документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);
- 4.12. книга отзывов и предложений.

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

5.1. Питание обучающихся организуется за счет средств областного и местного бюджета и с привлечением родительских средств.

5.2. Пищеблок школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

5.4. Классные руководители обеспечивают соблюдение графика питания обучающихся, обеспечивают общественный порядок, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены обучающихся перед едой и правила поведения в столовой во время приема пищи.

5.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов: для 1-4 классов столы накрывают сотрудники пищеблока, для 5-11 классов-дежурный по столовой класс.

5.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет повар, заносит результаты в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.7. Бракераж готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе трех человек. Результаты проверок члены бракеражной комиссии заносят в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции.

5.8. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

5.9. Ответственный за организацию горячего питания обучающихся в школе:

5.9.1. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

5.9.2. осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающимися, предварительное накрытие столов;

5.9.3. ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;

5.9.4. передает заявку организаторам питания для составления меню-требования;

5.9.5. осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов;

5.9.6. ведет таблицу питания сотрудников школы, сводные таблицы питания обучающихся 1-11 классов.

## **6. Контроль организации школьного питания.**

6.1. Ответственный за организацию горячего питания обучающихся осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08);

6.2. текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют члены общешкольного родительского комитета.

7. Ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08) несут повар школьной столовой, ответственный за организацию питания в школе.