



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации школьного питания**  
**в МБОУ «СОШ № 16 с углубленным изучением отдельных предметов»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» (далее - «Положение») разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №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», Уставом МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Управляющем совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП».

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6, настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» является:

- 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 Учреждения.

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 СанПиНа;
- 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- 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 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 МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» 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. Режим питания в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» 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 МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» 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).

3.8. Примерное меню утверждается директором МБОУ «СОШ № 16 с УИОП».

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется ИП, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми 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» заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно ИП. 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 обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», классные руководители являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» из числа административных или



педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП»;
- посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

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

3.16. Для обучающихся с ОВЗ организуется обязательное питание два раза в день.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственное лицо от МБОУ «СОШ № 16 с УИОП».

#### 4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательном учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» 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.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, зам. директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП»;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор МБОУ



«СОШ № 16 с УИОП», ответственный за питание в соответствии с действующим законодательством

## **5. Организация предоставления ежедневного бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ**

5. Организация предоставляет ежедневно бесплатное двухразовое питание.

5.2. Ежедневное бесплатное двухразовое питание предоставляется в течение учебного года (за исключением каникулярного периода).

5.3. Питание предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) на имя руководителя образовательной организации в течение учебного года с момента возникновения права на получение ежедневного бесплатного двухразового питания.

Форма заявления произвольная.

5.4. Решение о предоставлении набора пищевых продуктов (сухой паек) принимается организацией в течение двух рабочих дней после подачи заявления.

5.5. Питание обучающихся осуществляется на соответствующую сумму средств бюджета, предоставленных на оказание данной меры социальной поддержки.

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

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СОШ № 16 с УИОП», осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется Управлением образования Лысьвенского городского округа.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в образовательной организации утверждается директором МБОУ «СОШ № 16 с УИОП».