

Утверждено  
приказом по МБОУ «СОШ № 26» НГО  
От « 14 » марта 2019 г.  
№ 4/а-0

## ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке обеспечения горячим питанием учащихся (далее —  
Положение) муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 26» Находкинского  
городского округа

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Настоящее положение о порядке обеспечения горячим питанием учащихся в МБОУ «СОШ № 26» (далее — «Положение») определяет порядок обеспечения горячим питанием учащихся МБОУ «СОШ № 26» за счет средств краевого бюджета.

2. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 -- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008г. № 45 (санпин 2.4.5.2409-08), Законом Приморского края от 23.11.2018 года № 388-кз «Об обеспечении бесплатным питанием».

3. Положение устанавливает порядок организации горячего питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

4. Положение ставит своей целью реализацию адресной социальной поддержки семей, имеющих детей, в пределах средств, предусматриваемых на организацию питания.

5. Основными задачами организации питания детей в школе являются создание условий для обеспечения учащихся рациональным и сбалансированным питанием, обеспечение гарантий качества и безопасности питания, пищевых продуктов, здорового и полноценного питания.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; • журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованные с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания, учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся 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 школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08),

а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками ИП на основе договора с образовательным учреждением, специализирующимся по работе с ОУ, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

#### 4. ПОРЯДОК ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Организация горячего питания учащихся школы является отдельным обязательным направлением её деятельности.

4.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания.

4.3. Каждый учащийся имеет право на ежедневное получение горячего питания в учреждении в течение учебного года. Стоимость горячего питания в учреждении складывается из среднерыночных цен на продукты питания по ежегодно утверждаемому примерному десятидневному меню.

4.4. Предоставление горячего питания носит заявительный характер.

4.5. Оплата горячего питания производится за счет средств родителей (законных представителей).

4.6. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором ОУ, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.7. Столовая ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы при пятидневной учебной неделе.

4.8. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на 5 переменах продолжительностью 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора ОУ на начало учебного года.

4.9. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. 4.10. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль:

- организации работы классных руководителей с учащимися и их родителями по вопросу горячего питания в ОУ;
- соблюдения графика отпуска питания учащимся;
- предварительного накрытия (сервировки) столов работниками столовой;
- учёта количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- соблюдения участниками образовательных отношений и персоналом пищеблока санитарно-гигиенического режима и правил безопасности жизнедеятельности.

4.10. Контроль посещения столовой, дисциплины и порядка в обеденном зале возлагается на дежурного учителя согласно графику дежурства, утвержденному директором ОУ.

4.11. Классные руководители и учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся, согласно поданной заявке и учёта посещаемости в классном журнале.

4.12. 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, учителя начальной школы (по согласованию). Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

#### 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ.

5.1. Размер расходов на обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся, относящихся к льготным категориям, устанавливается Законом Приморского края.

5.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям учащихся школы:

- учащимся 1-4 классов;
- учащимся 5-11 классов из многодетных семей;
- учащимся 5-11 классов из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума;
- учащимся с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и детям-инвалидам.

5.3. Обеспечение бесплатным молоком предоставляется учащимся 1-4 классов.

5.4. Бесплатное двухразовое питание предоставляется учащимся с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и детям-инвалидам.

5.5. Основанием для получения бесплатного горячего питания учащимися льготных категорий является:

- документ об определении статуса семьи, подтверждающего льготу (многодетные и/или малоимущие);
- документ (справка) об установлении ОВЗ или инвалидности.

## 6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

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

6.2. Текущий контроль организации питания учащихся в ОУ осуществляет специально созданная комиссия по контролю организации питания (далее — Комиссия).

6.3. Состав Комиссии утверждается директором ОУ в начале каждого учебного года.

6.4. В состав Комиссии входят члены администрации, педагогического коллектива, представители родительской общественности.

6.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, отражаются в справке по проверке организации питания.