

Рассмотрено  
на педагогическом совете  
протокол №5 от 29.11.2021

Утверждено  
директор БОУ «СОШ №4»  
М. С. Матвиенко  
Приказ № 253 от 02.12.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
об организации питания  
в БОУ «СОШ №4»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №4» г. Калачинска Омской области (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Уставом образовательной организации и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации и согласовывается педагогическим советом, утверждается приказом директора образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

**2. Основные задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации 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;
- 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 Российской Федерации.

**3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специализированные 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 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 образовательной организации ведётся следующая документация:

- журнал (табель) учета питания и учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное 10-дневное 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.);
- акты заседания комиссии по организации питания.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с Рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Меню разрабатывается и утверждается организатором питания до начала учебной четверти/года, при согласовании с Территориальным отделом федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и директором образовательной организации.

3.7. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Организацию питания в образовательной организации осуществляют организации (индивидуальные предприниматели), специализирующиеся на работе по приготовлению горячего питания в образовательных учреждениях.

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

3.10. Директор образовательной организации является лицом, ответственными за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательной организации осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающимися;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- обеспечивает реализацию в образовательной организации программы по формированию культуры здорового питания обучающихся, навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- организует заседание комиссии по организации питания в образовательной организации для рассмотрения поступающих документов и регламентации других вопросов;
- с целью изучения уровня удовлетворенности школьным питанием проводит опрос родителей и учащихся школы
- ведет оформление наглядной агитации (информационных стендов, уголков);
- размещение материалов по организации питания на школьном сайте.

3.12. Ответственность за организацию питания класса в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- передает на рассмотрение комиссией по организации документов, переданных ему родителями (законными представителями) учащихся класса;
- информирует родителей (законных представителей) о принятых решениях в отношении учащихся класса;
- обеспечивает ежедневную подачу заявок на питание учащихся класса до начала первого урока;
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе по табелю учета питающихся детей;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- реализует программы (отдельные образовательные модули, элективные курсы) обучающихся по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.13. Контроль качества организации питания, осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

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

4.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале с указанием их стоимости.

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме учебного расписания школы пяти/шестидневной учебной недели. Может быть организовано дополнительное буфетное обслуживание учащихся и работников ОО.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Классные руководители 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. Бракеражная комиссия в составе: заведующего производством, повара (по согласованию), медицинской сестры (по согласованию), представителя администрации школы в целях определения органолептических свойств готовых блюд и разрешения выдачи готовой продукции обучающимся осуществляет ежедневный контроль. Состав комиссии на текущий

учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

## **5. Порядок предоставления бесплатного питания**

5.1. Право на предоставление бесплатного питания либо получение дотации в дни и часы работы образовательной организации имеют обучающиеся:

- по программе начального общего образования;
- с ограниченными возможностями здоровья;
- из семей, имеющих доход ниже полуторной величины прожиточного минимума, признанных такими в установленном порядке;

5.2. Бесплатное питание либо предоставление дотации осуществляется на основании приказа директора.

5.3. Обучающимся с ОВЗ и имеющим право на дотацию питание предоставляется с учетом заключения комиссии по организации питания, основанного на:

- решении Совета Калачинского муниципального района Омской области от 23 июня 2020 года № 23-РС «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями в бюджетных общеобразовательных учреждениях Калачинского муниципального района Омской области

- приказе Комитета по образованию администрации Калачинского муниципального района Омской области от 30.12.2019 № 608 «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся в общеобразовательных организациях, находящихся в ведении Комитета по образованию администрации Калачинского муниципального района Омской области, за счет бюджетных ассигнований местного бюджета Калачинского муниципального района Омской области»

5.4. Комиссия по организации питания назначается приказом директора на учебный год. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, решения фиксируются протоколом.

5.5. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, имеющих право на дотацию, утверждаются приказом директора.

5.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся.

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

6.1. Ответственность за контроль готовых блюд, качество питания в образовательной организации несет организатор питания.

6.2. Ответственность за организацию питания в образовательной организации несет директор.

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм, правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

## **7. Заключительные положения**

7.1. Срок действия положения не ограничен и отменяется приказом директора образовательного учреждения.

7.2. Изменения вносятся в связи с поступлением новых нормативных документов, необходимостью пересмотра в связи с изменениями условий учебно-воспитательного процесса и по иным причинам. Изменения вносятся приказом директора образовательного учреждения, на основании решения о внесении изменений, принятом на педагогическом совете учреждения.