



УТВЕРЖДАЮ.  
Л.В.Баранова

Приказ от « 08 » 09.2021. № 124/п-опт

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**в МАОУ «СОШ № 152 г.Челябинска»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 152 г.Челябинска» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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 от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.»;
- Уставом школы;
- Договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации льготного питания обучающихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей и договором с предприятием (организацией) на оказание услуг по организации питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 152 г.Челябинска» 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 факторами организации питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных и внебюджетных 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 учреждения образования.

3.2. Для организации питания учащихся 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 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – СанПиН СП 2.4.3648-20);
- копии примерного 20-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Режим питания определяется СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.



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

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, непосредственное приготовление пищи для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), специализирующаяся на организации горячего питания и осуществляющая свою деятельность в соответствии с договорами с МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска». Договоры заключаются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска»

3.9. Предприятие (организация), осуществляющее организацию горячего питания, должно иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обязано обеспечивать поставку и приготовление продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.4.3648-20.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием (организацией), осуществляющей организацию горячего питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска» из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания малоимущих и многодетных малоимущих семей, осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

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

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе.

4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

В школе режим предоставления питания учащихся утверждается директором школы ежегодно. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

## **5. Распределение прав и обязанностей участников образовательных отношений по организации питания**

5.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского комитета, совещаниях при директоре.

5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- формирует список и ведет учет детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- ежемесячно составляет таблицу питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей;
- осуществляет мониторинг школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный таблицу учета полученных обучающимися обедов;
- в последний день месяца представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся, формирует культуру питания;



- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;

#### 5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют справку из управления социальной защиты населения для формирования школой списков детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей на предоставление льготного питания;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

### 6. Заключительные положения

6.1. В целях совершенствования организации питания образовательное учреждение:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и постоянно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, специально созданная общественная комиссия.