

СОГЛАСОВАНО  
Советом школы  
Протокол № 1  
от «07» ноября 2016г

СОГЛАСОВАНО  
Советом трудового коллектива  
МАОУ «СОШ №46»  
Протокол № 1  
от «03» ноября 2016г

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора  
МАОУ «СОШ №46»  
№ 141/1  
от «08» ноября 2016г



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания обучающихся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №46»

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №46» (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).

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 от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- уставом школы;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Настоящее Положение (далее - Положение) разработано в соответствии с Постановлением администрации городского округа Верхотурский №928 от 25.10.2016 года «Об организации питания обучающихся муниципальных образовательных организаций городского округа Верхотурский».

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, принимается на совете трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

#### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МАОУ «СОШ №46»:

- 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню);
- 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. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования 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.

3.5. 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.

3.6. Примерное меню утверждается директором школы.

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

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

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 Роспотребнадзора.

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

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, работы ГПД и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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 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).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе (зав.столовой):

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Стоимость питания за счет средств субсидии, выделенной городскому округу Верхотурский из областного бюджета на обеспечение питанием обучающихся в МАОУ «СОШ №46» с 01 октября 2016 года составляет:

1) На обеспечение бесплатным одноразовым питанием обучающихся:

- Среднемесячная стоимость питания - не более 51,00 (пятидесяти одного) рубля в день на одного человека из числа обучающихся в 1-4 классах, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями, детей-инвалидов (основание: приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

- Среднемесячная стоимость питания - не более 57,00 (пятидесяти семи) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-11 классах из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (основание: заявление родителей, список обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, предоставленный территориальным отраслевым исполнительным органом государственной власти Свердловской области – Управлением социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области по Верхотурскому району (далее - Управление социальной политики по Верхотурскому району), приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

- Среднемесячная стоимость питания - не более 57,00 (пятидесяти семи) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-11 классах из многодетных семей (основание: заявление родителей, удостоверение многодетной семьи, копия которого заверяется директором МАОУ «СОШ №46», приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

- Среднемесячная стоимость питания - не более 57,00 (пятидесяти семи) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-11 классах, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей (основание: заявление законных представителей обучающегося, список, заверенный Управлением социальной политики по Верхотурскому району, приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

- Среднемесячная стоимость питания - не более 57,00 (пятидесяти семи) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-11 классах, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (основание: заявление родителей, копия справки медико-социальной экспертизы, которая заверяется директором МАОУ «СОШ №46», приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

2) На обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся в МАОУ «СОШ №46»:

- Среднемесячная стоимость питания - не более 74,00 (семидесяти четырех) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 1-4 классах, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (основание: заявление родителей, справка психолого-медико-педагогической комиссии для детей с ограниченными возможностями здоровья, приказ директора МАОУ «СОШ №46»);

- Среднемесячная стоимость питания - не более 74,00 (семидесяти четырех) рублей в день на одного человека из числа обучающихся в 5-9 классах, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов (основание: заявление родителей, справка психолого-медико-педагогической комиссии для детей с ограниченными возможностями здоровья, справка медико-социальной экспертизы для детей-инвалидов, приказ директора МАОУ «СОШ №46»).

4.10. Предоставление питания (возмещение стоимости питания) обучающимся в МАОУ «СОШ №46», расположенной на территории городского округа Верхотурский, осуществляется исходя из фактического посещения обучающихся образовательной организации.

4.11. Выдача кладовщиком набора продуктов питания родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому, осуществляется в школьной столовой за 3 дня до окончания отчетного периода согласно перечню продуктов, установленного федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.12. Для детей, нуждающихся в специальном питании по состоянию здоровья, приготовление блюд осуществляется согласно рекомендациям лечебно-профилактического учреждения (основание: заявление родителей, рекомендации лечебно-профилактического учреждения, приказ директора МАОУ «СОШ №46»).

4.13. За счет родительской платы осуществляется питание (завтрак) обучающихся по очной форме обучения в МАОУ «СОШ №46».

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

5.4. Состав комиссии по контролю качества горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.