



**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом директора школы  
от 26.01.2019 г. № 25

## **Положение об организации горячего питания в школе**

### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в МБОУ СОШ с. Новое Демкино (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г., иными действующими нормативными актами, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки обучающихся, в целях упорядочения организации питания учащихся и работников в соответствии с правилами и нормами санитарно-эпидемиологических требований в данной сфере.

1.2. Предоставление горячего питания в МБОУ СОШ с. Новое Демкино производится на добровольной основе в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей) и работников.

1.3. Основными 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение согласовывается с Советом школы и утверждается директором.

**Положение  
об организации горячего питания в школе**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в МБОУ СОШ с.Новое Демкино (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г., иными действующими нормативными актами, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки обучающихся, в целях упорядочения организации питания учащихся и работников в соответствии с правилами и нормами санитарно-эпидемиологических требований в данной сфере.

1.2. Предоставление горячего питания в МБОУ СОШ с.Новое Демкино производится на добровольной основе в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей) и работников.

1.3. Основными 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение согласовывается с Советом школы и утверждается директором.

## **II. Общие принципы организации питания**

- 2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.
- 2.2. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся на платной или льготной основе.
- 2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 2.4. Для учащихся Учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрака и обеда.
- 2.5. При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.
- 2.6. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих завтраков и обедов для учащихся государственных общеобразовательных учреждений.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН **2.4.2.2821-10** «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

## **III. Порядок организации питания учащихся.**

3.1. Организация горячего питания осуществляется МБОУ СОШ с.Новое Демкино (далее по тексту - Учреждение) самостоятельно на базе имеющегося пищеблока и школьной столовой с привлечением поставщиков продуктов питания на договорной основе.

Повар школьной столовой составляет заявки на необходимые продовольственные товары (продукты), обеспечивает их своевременное приобретение и получение, контролирует ассортимент, количество и сроки поступления, составляет десятидневное и ежедневное меню, согласовывает его с директором школы.

Учет хозяйственной деятельности по данной форме осуществляет сама школа.

3.2. Школьная столовые должны быть обеспечена помещением, инвентарем, оборудованием, приборами согласно действующим нормам и правилам.

3.3. В столовой школы допускается применение самообслуживания с предварительной сервировкой столов завтраками и комплексными обедами с привлечением учащихся под руководством дежурного учителя.

Не разрешается привлекать учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором школы.

3.5. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.

3.6. Контроль за посещением школьной столовой учащимися возлагается на ответственного за организацию школьного питания, назначаемого приказом директора школы.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

3.8. Школьная столовая должна иметь:

- журналы учета фактической посещаемости;
- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный);
- ежедневное меню;
- технологические карты на приготовленные блюда и изделия;
- приходные документы на продукты, документы, подтверждающие качество сырья, полуфабрикатов (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы о сроках изготовления и реализации продуктов);
- книгу отзывов и предложений;
- информацию в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

3.9. Продукция, выращенная учащимися на пришкольном участке может быть использована в процессе приготовления горячего питания в установленном порядке.

3.10. Сбор пищевых отходов осуществляется в соответствии с установленными правилами.

#### **IV. Финансирование горячего питания учащихся.**

4.1. Финансирование организации горячего питания учащихся школы может осуществляться за счет:

- средств местного бюджета;
- спонсорской (благотворительной) помощи;
- родительской платы.

4.2. Финансирование организации питания за счет средств местного бюджета осуществляется в размерах, предусмотренных бюджетом Малосердобинского района на текущий финансовый год.

- 4.3. Спонсорская (благотворительная) помощь, добровольные взносы могут поступать в денежном и натуральном выражении от физических и юридических лиц. Спонсорская (благотворительная) помощь, добровольные взносы оцениваются и приносятся по рыночной цене в установленном порядке.
- 4.4. Обеспечение горячего питания за счет средств родительской платы возлагается на родителя (законного представителя) на основании согласованного мнения родителей.

## **V. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.**

- 5.1. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется по заявлению родителей на основании действующих нормативных актов Коллегии администрации Малосердобинского района, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.
- 5.2. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается родителями (законными представителями) ежегодно на имя директора Учреждения с момента возникновения у учащегося права на получение бесплатного питания.
- 5.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
- 5.4. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель учета.

## **VI. Порядок питания работников школы.**

5.1. Работники школы (педагогический административно-хозяйственный персонал) имеют право на завтрак и обед, организованные в школе, за счет собственных средств.

## **VII. Ответственность и контроль.**

- 7.1. Директор школы несет ответственность за организацию горячего питания учащихся в учреждении, за порядок ведения учета и контроля поступивших бюджетных и внебюджетных средств.
- 7.2. Повар школьной столовой и члены бракеражной комиссии, назначенные приказом директора школы, несут ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования.