

## УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического совета  
30.08.2024



## УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №31  
Е.А. Матюшенко  
30 августа 2024

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации горячего питания учащихся в МБОУ СОШ № 31

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №31 (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).
- Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- Положение разработано в соответствии с:
  - законом Российской Федерации «Об образовании»;
  - Типовым положением об образовательном учреждении;
  - уставом школы;
  - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

#### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ №31 является:
  - 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 школьного буфета-раздаточной 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.

- Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- Для организации питания учащихся используются специальные помещения (буфет - раздаточная, обеденный зал), 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;
  - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
  - ежедневные меню;
  - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
- 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.
- Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- 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 приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08),

- Ежедневное меню утверждается директором школы.
- На предоставление услуги по организации горячего питания заключаются контракты (договоры). 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.
- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

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

- Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3 Буфет школы осуществляет производственную деятельность в режиме одной смены работы школы и шестидневной учебной недели.
- Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
- Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.
- Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
  - осуществляет контроль за соблюдением графика питания;
  - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: ответственный за организацию питания, члены родительского контроля за организацией питания, представители первичной профсоюзной организации школы, бракеражная комиссия.