ПРИНЯТО Советом Учреждения Протокол № 1 от 31. 08.2015 г.

УТВЕРЖДЕНО приказом директора МБОУ ОШ с. Грудцино от 01.09. 2015 г. № 163

#### ПОЛОЖЕНИЕ

# об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении основной школе с.Грудцино

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении основной школе с.Грудцино (далее МБОУ ОШ с. Грудцино) (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением правительства Нижегородской области от 11.09.2002 № 225 « Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга питания детей в образовательных учреждениях для детей и подростков Нижегородской области»; Уставом Учреждения; Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 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 Учреждения 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 ЗАДАЧИ.

- 2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в в МБОУ OIII
- с. Грудцино является:
- обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии;
- 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 обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

### 3.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения ( пищеблок), соответствующие требованиям санитарногигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- -соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- -обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- -соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3.В пищеблоке постоянно должны находиться:
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ответственный зав. производством;
- журнал здоровья ответственный фельдшер школы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования ответственный зав. производством;
- бракеражный журнал готовой продукции ответсвтенный бракеражная комиссия;
- копии примерного 10-дневного меню (или 12- дневного меню);
- ежедневные меню, калькуляционные карты и карточка-раскладка на приготовляемые блюда;
- 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. 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 (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.5. 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", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.
- 3.6. Ежедневное меню утверждается директором школы.
- 3.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

## 4. КОМПЕТЕНЦИЯ МБОУ ОШ с. ГРУДЦИНО ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

- 4.1. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями -осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся;
- -обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;
- -ведет мониторинг питания обучающихся;
- -организует сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

# **5.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ** В УЧРЕЖДЕНИИ.

- 5.1. Обучающиеся имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.
- 5.2. Обучающиеся получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).
- 5.3. Оказание услуги по организации питания обучающихся осуществляется в собственной оборудованной столовой учреждения путем делегирования полномочий Организатору питания (МУП «База общепита»). Между МУП «Базой общепита» и МБОУ ОШ с. Грудцино заключается договор по организации питания обучающихся.

- 5.4. Для всех обучающихся организуется горячее питание (завтрак, обед, завтрак и обед). Для тех, кто посещает группу продленного дня, дополнительно полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.
- 5.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и шестидневной учебной недели.
- 5.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 5.7. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся учителями, классными руководителями в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 5.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 5.9. 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 бракеражный журнал.
- 5.10. Ответственное лицо за организацию питания в Учреждении:
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- проводит мониторинг питания.
- 5.11. Вопросы организации питания в МБОУ ОШ с. Грудцино (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказом директора.
- 5.12. Ответственность за организацию питания в МБОУ ОШ с. Грудцино, полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора.