МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 ГОРОДА ЛЕРМОНТОВА (МБОУ СОШ № 2)

РАССМОТРЕНО: Педагогическим Советом Протокол №1 от (13)» февраля 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №2 (далее Положение) разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения», постановления главного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2002 г. № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.2.1178-02». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения "Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.
- 1.3. Предоставление питания обучающимся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом МБОУ СОШ №2 (далее Школа).
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
- 1.5. Основными задачами организации питания обучающихся являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и

безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания в школе.

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Для организации питания обучающихся 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 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.
- 2.3. Администрация школы совместно с классным руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и (или) бесплатной основе.
- 2.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационноуправленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32. 2.5.

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, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 2.6. Примерное меню утверждается директором школы.
- 2.7. Питание обучающихся осуществляется школой совместно с предприятием общественного питания или индивидуальным предпринимателем на договорной основе. Школа осуществляет контроль работы организации общественного питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников школы.
- 2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

- 2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного 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 за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.10. В школе назначается лицо, ответственное за организацию питания.

3. Порядок организации питания в школе.

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме с понедельника по пятницу в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
- 3.3. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приёма пищи, утвержденном директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены по 15-20 минут.
- 3.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия.
- 3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительную работу с обучающимися и родителями о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 3.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака и обеда.
- 3.7. Родители, на основании протокола родительского собрания, разрешают классному руководителю сбор денег на питание, а также производить оплату за питание детей в столовой с последующим отчётом об их расходовании.
- 3.8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые отделом образования, физической культуры и спорта администрации города Лермонтова;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- при необходимости проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания в пределах своей компетенции;
- ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Питание учащихся на платной и льготной основах.

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся на добровольной основе.

По решению родительских комитетов классов оплата завтраков и обедов может осуществляться классными руководителями. В этом случае собранные средства сдаются работнику столовой, который ведёт учет, питающихся, принимает денежные средства и выдаёт квитанции. Оплата за питание также может осуществляться самими учащимися непосредственно в столовой.

- 4.2. Бесплатное горячее питание и льготное питание организуется в порядке, ежегодно утверждаемом Постановлением администрации города Лермонтова.
- 4.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований местного бюджета.

Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами местного самоуправления.

4.4. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

- 4.5. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.
- 4.6. Классный руководитель ведёт ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе.
- 4.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдаётся в бухгалтерию ответственным по питанию.