

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
МОУ Тетюшской средней школы  
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.



## **Положение об организации питания обучающихся МОУ Тетюшской средней школы**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ Тетюшской средней школе (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МОУ Тетюшской средней школе (далее - Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, 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 образовательной среды.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. № 52 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 07 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав . потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания» (с изменениями на 13 июля 2015 года);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010г. № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008г. № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Уставом школы;
- Положением о порядке разработки и принятия локальных нормативных актов в МОУ Тетюшской средней школе.

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 педагогическом Совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

### **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе является:

- обеспечение обучающихся 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация пищеблока 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 обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, 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;
- 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.

На пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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. 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.

3.5. Примерное меню утверждается директором Школы.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся 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.

3.7 В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания, в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.



3.9. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

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.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств родительской платы.

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 и пятидневной учебной недели для 1-11 классов.

4.4. Горячее питание обучающимся организуется по классам на перемене после 1,2 урока (завтраки); 4,5 урока (обеда). Продолжительность обеденного перерыва - не менее 20 минут.

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение обеденного зала. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.6. Классные руководители ведут ежедневный учет обучающихся, получающих питание.

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:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

#### **5. Порядок организации бесплатного питания обучающихся**

5.1. Предоставление бесплатного питания осуществляется за счет: средств федерального бюджета;

средств бюджета муниципального образования «Ульяновский район» на принципах заявительности.

5.2. Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю в виде завтрака для 5-11 классов; в виде обеда для 1-4 классов.

#### **6. Контроль за организацией и качеством питания обучающихся**

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

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет ЦБУ ОО при МУ «Управление образования МО «Ульяновский район».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в Школе осуществляют: ответственный за организацию горячего питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания.

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