

Утверждено  
на заседании управляющего совета МБОУ  
СОШ № 68

Протокол № 2  
от « 21 » сентября 2020 года

Председатель управляющего совета  
Т.Н. Воробьева Т.Н. Воробьева

Утверждено  
Директор МБОУ СОШ № 68  
С.Н. Фатейчев  
« 21 » сентября 2020 года



## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся МБОУ СОШ №68.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания учащихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Устава школы.

2. Основными задачами при организации питания учащихся в школе, являются:

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

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и льготной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

### 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08

2. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, подогрева и выдачи пищи,
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью,
- разработан и утвержден порядок питания учащихся .

3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат краевого и местного бюджетов.

5. Для обучающихся школы в первую смену предусматривается организация горячего завтрака, а для обучающихся 2 смены предусматривается организация обеда. Учащиеся 1-4 классов получают бесплатные завтраки и обеды, в зависимости от смены обучения.

6. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет .

7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

8. Ответственность за организацию питания в школе несет заместитель директора по учебно-методической работе.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2.. Питание осуществляется 6 дней в неделю по утвержденному графику. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Время приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием приема пищи, утвержденным директором школы.

4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи и тепловых режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за организацию питания в школе осуществляется Общественным советом по питанию, а также группой родителей общешкольного родительского комитета. Состав данных комиссий утверждается приказом директора школы.

7. Вышеуказанные организации не реже одного раза в месяц осуществляют

контроль за организации питания обучающихся, предусматривающих его оценку:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно техническое содержание обеденного зала (помещение для приёма пищи), состоянием мебели, столовой посуды и т.д.;
- условие соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно- инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворённость обучающихся ассортименту и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей о здоровом питании.

При проведение мероприятий по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся ОУ руководствуются методическими рекомендациями от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 (приложение №2)

8. Классные руководители совместно с общешкольным родительским комитетом организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют выдачу квитанций об оплате обучающимся или их родителям при организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей в классе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания,
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи.
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.