

**РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО**  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 15 от 31.05.2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
с Советом родителей  
(законных представителей)  
Протокол № 1 от 6.09.2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
с Советом обучающихся  
Протокол № 1 от 7.09.2018 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Семенова С.А.

Приказ № 15 от 31.05.2018 г.

**Положение**  
**об организации питания обучающихся в столовой**  
**МОУ Романовская СОШ Романовского района Саратовской области**  
**имени И.В. Серещенко**

**1 Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении Романовская средняя общеобразовательная школа р.п. Романовка Романовского района Саратовской области имени полного кавалера Орденов Славы И. В. Серещенко (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает правила и требования к организации горячего рационального питания обучающихся в школе.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на Совете родителей, Совете обучающихся, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

1.6. 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 целями и задачами при организации питания обучающихся в МОУ Романовская СОШ Романовского района Саратовской области имени И.В. Серещенко 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;

-предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- 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 Учреждения.

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

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

-журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-журнал здоровья;

-журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- примерное 10-дневное меню;

-ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на льготной основе.

3.5 Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием

обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 25 от 19.04.2010 года.

3.7. 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 ( приложение №2 к СанПиН 2.42.2821-10).

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласуется с главным врачом Роспотребнадзора.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет ПО «Романовское», специализирующееся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которым заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. 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.

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

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день, для обучающихся, посещающих ГПД, - трехразовое питание.

#### **4 Правила организации питания обучающихся в школе**

4.1. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, а также компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся. Родители учащихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных примерным меню.

4.2. Ежедневное меню рационов питания согласовываются с 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.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 20 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, медицинской сестры, председателя профсоюзной организации. 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).

#### **5 Контроль организации горячего питания в школе.**

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.