
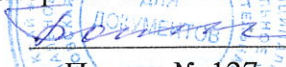


ПРИНЯТО  
на заседании Совета школы  
04.09.2020 года  
Протокол № 2 от 04.09.2020 г.  
Председатель Совета школы  
 Е.Л. Черепанова

УТВЕРЖАЮ  
Директор МБОУ «Кыласовская СОШ»  
 Л.С. Ботова  
Приказ № 127 от 11.09.2020



## **Положение об организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование в МБОУ «Кыласовская СОШ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Кыласовская СОШ» разработано в соответствии со следующими документами:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - № 273-ФЗ).
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).
- Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях;
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (методические рекомендации МР 2.4.0179-20
- Методические рекомендации утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (МР 2.4.0179-20);
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1.2. Положение устанавливает порядок организации здорового питания обучающихся ОО с 1-4 класс, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов.

### **2. Общие принципы организации питания**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. 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) обучающихся.

2.3. Питание в школе организовано на основе примерного 10-ти дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся МБОУ «Кыласовская СОШ». Реализация продукции, не предусмотренной утверждёнными перечнями и меню, не допускается.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.4. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.5. Организация питания осуществляется путем заключения договоров в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.6. Для организации питания в школе используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договор об организации питания;
- инструкция по отбору суточных проб;

2.7. Ответственность за организацию питания в школе несет ответственный за питание.

### **3. Порядок организации питания обучающихся**

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Контроль за качеством питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия.

3.4. Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

3.5. Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок

требовать от руководителя учреждения принята мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.6. Раздача блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания и имеющих доступ к работе.

#### **4. Меры по улучшению организации питания**

4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

#### **5. Порядок предоставления горячего питания обучающимся**

5.1. Всем обучающимся 1- 4 классов предоставляется двухразовое питание – завтрак и обед. Для группы продленного дня организуется полдник.

5.2. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

5.3. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 09.20 часов.

5.4. График предоставления питания устанавливает директор школы.

5.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

5.6. Примерное меню разрабатывает индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания.

#### **6. Обязанности участников процесса организации питания**

##### **6.1. Директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

#### **6.2. Ответственный за питание:**

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания; — осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

### **7. Контроль за организацией питания**

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.