

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 3

г. Уссурийска

 - Куценко Е.Е.

Приложение №1 к приказу от  
30.08.2021 №



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 3

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213 и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Устав школы;
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии

населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора учреждения.

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

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## 2 ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся 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 УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

3.2. Для организации питания учащихся 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 СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню);
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в учреждении 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.

3.8. Примерное меню утверждается директором учреждения.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в

образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно учреждению, являющимся муниципальными заказчиками. 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых для столовой учреждения, 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 гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.2. Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы учреждения и пятидневной учебной недели.



4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждении режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора учреждения ежегодно. Режим питания может быть изменен администрацией в связи с изменением режима работы учреждения в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для учащихся 1-4 классов и учащихся, питающихся по предварительно заключенным договорам, для иных учащихся путем самообслуживания у линии раздачи.

4.5. 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 учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

## 5. ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1 К источникам финансирования на питание обучающихся относятся:

- средства субвенции, из краевого бюджета в соответствии с законом Приморского края от 23 ноября 2018 года №388- КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных

(краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края», постановление губернатора Приморского края от 06.12.2018 г. №72-пг «О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием» в редакции постановления Губернатора Приморского края от 18.02.2019 №12-пг), постановление Губернатора Приморского края от 27 декабря 2019 №126-пг на питание учащихся 1—4 классов включительно (горячие завтраки), обучающихся в 5-11 кл. (горячие обеды) включительно из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, оказавшихся в социально опасном положении, многодетных и малообеспеченных семей, для детей с ОВЗ и инвалидов;

- средства родителей (законных представителей) за питание учащихся в столовой учреждения.

- средства обучающихся и сотрудников за оплату готовой продукции, реализованной в столовой МБОУ СОШ № 3.

- средства текущего года, за счет средств от платных услуг, оказываемых муниципальными учреждениями города Уссурийска (за исключением учреждений дополнительного образования детей, библиотек).

5.2 Услуги по питанию в столовой учреждения оказываются в соответствии с Уставом школы, настоящим Положением, на добровольной основе.

5.3 В соответствии с п. 2.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных постановлением Главного

государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 №45 столовая МБОУ СОШ № 3 осуществляет закупки продовольственного сырья, приготовление и реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных и булочных изделий.

5.4 Согласно части 4 статьи 9.2 Федерального закона от 12.01.1996 №7-ФЗ «О некоммерческих организациях» МБОУ СОШ № 3 вправе сверх установленного (муниципального) задания оказывать услуги, относящиеся к его основным видам деятельности, предусмотренным Уставом школы, для граждан за плату и на одинаковых при оказании одних и тех же услуг условиях.

5.5 Размер платы устанавливается исходя: из договорной стоимости, а также согласно утвержденных ежедневных меню.

5.6 Ассортиментный перечень выпускаемой продукции и прейскурант цен утверждается приказом директора.

## 6 ПОРЯДОК ОПЛАТЫ ТРУДА РАБОТНИКАМ СТОЛОВОЙ

6.1 Сотрудники, организующие функционирование столовой учреждения, принимаются на работу в учреждение, согласно штатного расписания, финансирование которого осуществляется из средств Уссурийского городского округа, утверждаемого директором учреждения.

6.1 Расчет размера оплаты труда, работникам столовой учреждения производится в соответствии с утвержденным штатным расписанием, а также на основании табеля учета рабочего времени, приказов о приеме (увольнении) работников, приказов о кадровых перестановках, больничных листов и иных документов, необходимых для расчета оплаты труда и поощрения работников.

6.2 Сроки выплаты заработной платы устанавливаются: 25 числа текущего месяца производится выплата заработной платы за первую половину месяца, 10 числа месяца следующего производится окончательный расчет.

## 7 КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧРЕЖДЕНИЯ



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

7.2 Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены комиссии по организации питания в школе.

7.3 Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором учреждения в начале каждого учебного года.

7.4 Заместители директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

7.5 Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в учреждении.