

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 40»

Принято на заседании педагогического совета « 29 » 03 20 23 г.
Протокол № 5

Утверждено приказом от « 29 » 03 20 23 г. № 43

Директор МБОУ «СОШ № 40» Галкин И.А.



**Положение
об организации питания в школе**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение об организации питания обучающихся разработано на основе

- Указ Президента РФ "Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года" № 1351
- Указ Президента РФ "Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации" № 120
- Постановление Правительства РФ "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" № 1642
- Постановление Правительства РФ "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека" № 322
- Постановление Правительства РФ "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования" N 900
- Распоряжение Правительства РФ "Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации" № 1215-р
- Распоряжение Правительства РФ "Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации" № 2028-р
- Распоряжение Правительства РФ "Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года" № 1873-р
- Федеральный закон РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ
- Федеральный закон РФ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон РФ "О государственно – частном партнерстве, муниципально – частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации" № 224-ФЗ

- Федеральный закон РФ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" № 44-ФЗ
 - Федеральный закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ
 - Федеральный закон РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" № 52-ФЗ
 - Федеральный закон РФ "О защите прав потребителей" № 2300-1»
 - Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «"О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях" № 54
 - Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений" № 213н/178
 - Методические рекомендации 2.4.5.0107-15. 2.4.5. "Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах".
 - Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях"
 - Методические рекомендации № 0100/8604-07-34. "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет"
 - Методические рекомендации № 0100/8606-07-34. "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах"
 - Методические рекомендации 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
 - СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36
- 1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся 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.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директора школы.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 2.1. При организации питания школа руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. 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) обучающихся.

2.4. Бесплатное питание обучающихся организуется за счет средств муниципального бюджета и субвенции областного бюджета.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация 3-х разового горячего питания: завтрак, обед, полдник.

2.6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 7 -11 и 12-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36
- 2.8. Организацию питания в школе осуществляет заместитель директора, назначаемый приказом директора.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется в 2 смены.
- 3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.
- 3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

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

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- контролирует фактическое количество питающихся обучающихся и питающихся бесплатно;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;
- проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля
- 3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 4) График питания обучающихся.
- 5) Табель по учету питающихся.
- 6) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Состав комиссии:

<i>Мед</i>	<i>Савченко А.В.</i>
<i>Жал</i>	<i>Витчинова В.С.</i>
<i>Муж</i>	<i>Самофорова О.В.</i>
<i>Сав</i>	<i>Тимошина Л.А.</i>
<i>Тру</i>	<i>Дерябкина М.А.</i>
<i>М</i>	<i>Соломенко Н.Н.</i>
<i>С</i>	<i>Осиповичева Л.А.</i>
<i>Л</i>	