

Принято на заседании Совета школы  
протокол № 3 от 30.08.2022 года

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора от 30.08.22г.  
№ 38-ОД

\_\_\_\_\_  
Т.В.Салова  
30.08.2022 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в 2022-2023 уч.г.  
МБОУ СОШ № 22 им. И.Н.Нестерова п. Октябрьский МО Ейский район

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.

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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся; порядок организации питания в школе.

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 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно — эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования».

2. В школе 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).

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.

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

5. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 12 лет и старше.

6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

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

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

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 школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается четыре перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

4. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство педагогических работников и учащихся дежурных классов.

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

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, осуществляют заполнение отчёта по питанию и сдачу его в школьную бухгалтерию, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися 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; лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом; проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания; регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи; своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль над соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов); 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.

#### 4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

	Наименование документа
1.	Положение об организации горячего питания
2.	Положение о школьной столовой
3.	Положение об организации питьевого ежима
4.	Положение о бракеражной комиссии
5.	Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

6.	Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
7.	Положение, регламентирующее порядок доступа родителей (законных представителей) в помещение для приема пищи
8.	Программа по совершенствованию организации горячего питания
9.	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания
10.	Приказ об организации питания в школе с указанием ответственного лица на текущий год, должностные обязанности ответственного за организацию питания (номер телефона)
11.	Приказ о создании бракеражной комиссии
12.	Приказ об организации питьевого режима
13.	Приказ об утверждении графика приема пищи
14.	Приказ об утверждении состава общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием законных представителей
15.	Приказ о размещении на официальном сайте необходимых материалов
16.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания (управляющего совета, родительского комитета, педагогического совета, общественного совета)
17.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)