

Принято на  
педагогическом совете  
протокол № 8 от 30.08.2018г.



приказ № 86 от 30.08.2018 г.

## **Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Маркино**

### **1. Общие положения**

Настоящее положение об организации питания в школе разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2018 года; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; положения «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся и воспитанников в части предоставления питания на льготной основе в образовательных организациях района» №229 от 09.09.2016 года, а также на основании Устава МБОУ СОШ с.Маркино.

1.1. Данное положение об организации питания учащихся в школе разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного школьного горячего питания в МБОУ СОШ с.Маркино., социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Основными задачами при организации питания в МБОУ СОШ с.Маркино., являются:

- обеспечение школьников 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 школьников в МБОУ СОШ с.Маркино.;
- порядок организации питания в школе;

1.4. Действие настоящего положения о питании учащихся в школе распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) детей, а также на работников МБОУ СОШ с.Маркино.. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

### **2. Основные цели и задачи организации питания в школе**

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
- 2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации

### **3. Общие принципы организации питания в школе**

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ с.Маркино..
- 3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.
- 3.3. Администрация МБОУ СОШ с.Маркино обеспечивает принятие решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Для учащихся МБОУ СОШ с.Маркино предусматривается организация одноразового горячего питания (обед) на платной основе.
- 3.5. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных учреждений.
- 3.6. Питание в школе организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, разработанного общеобразовательным учреждением, согласованного в органах Роспотребнадзора.
- 3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409 - 08.
- 3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых МБОУ СОШ с.Маркино., 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и МБОУ СОШ с.Маркино..
- 3.9. Руководство организацией питания обучающихся на платной основе в школе осуществляет директор школы.
- 3.10. Организацию питания в МБОУ СОШ с.Маркино осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.
- 3.11. Ответственность за организацию питания в МБОУ СОШ с.Маркино несет директор школы.

### **4. Порядок организации питания в школе**

- 4.1. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного десятидневного меню, которое согласовывается директором школы и территориальным органом

Роспотребнадзора.

4.2. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в МБОУ СОШ с.Маркино, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся.

4.3. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается шеф-поваром, должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), стоимости блюд.

4.4. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы МБОУ СОШ с.Маркино.

4.5. В школе установлен следующий режим питания обучающихся:

· обед- большая перемена с 11.05- 11.35. 1-11 классы

4.6. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев, возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель), запрещена.

4.7. Классные руководители МБОУ СОШ с.Маркино:

- ежедневно не позднее 8.30 в день питания подают список питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися обедов,
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **5. Обеспечение контроля организации питания**

5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания и выплату денежной компенсации;
- устранение предписаний по организации питания;
- условия транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.

5.3. Директор школы осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

5.4. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

5.5. Повар школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия.

## **6. Права и обязанности родителей обучающихся**

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2 Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации МБОУ СОШ с.Маркино все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБОУ СОШ с.Маркино для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

7.1 МБОУ СОШ с.Маркино с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования МБОУ СОШ с.Маркино, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросу роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2 Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

### **8. Документация**

Для организации процесса питания необходимо иметь следующие документы:

- Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для учащихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания