

Принято  
на заседании педагогического совета  
протокол № 1  
от «30» августа 2019 г.



## Положение об организации питания обучающихся МОБУ СОШ № 12

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (действующая редакция);
  - Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (действующая редакция);
  - Закона Приморского края «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных(краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края» от 23.11.2018 № 388-КЗ (действующая редакция);
  - Постановления Губернатора Приморского края « О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием» от 06.2019 № 72-пгз;
  - СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (действующая редакция);
  - СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (действующая редакция);
  - СанПиНа 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
  - Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
  - Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
  - Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.) (с изменениями и дополнениями от 27 марта 2007 г.);
  - СанПиНа 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
  - Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111);
  - Приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
  - Федерального закон от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» (с изменениями и дополнениями от 23 декабря 2010 г.).



1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

- осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся 1-4 и 5 - 11 классов;
- создавать благоприятные условия, способствующие правильному и своевременному питанию обучающихся, сохранению полноценного физического и психологического здоровья подрастающего поколения москвичей;
- 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 и платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора школы.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

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

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

2.3. Администрация школы обеспечивают 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. Питание обучающихся организуется на платной основе за счет средств родителей и на льготной основе за счёт средств в пределах субвенций предоставляемых из бюджета Приморского края на соответствующий финансовый год.

2.5. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на основе утвержденного десятидневного меню.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года).

## **3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**



### 3.1. Директор образовательной организации:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского комитета

### 3.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;
- формирует список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой;
- формирует список и ведет учет детей из семей льготных категорий;
- координирует работу в образовательной организации по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.
- 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.

### 3.3. Классные руководители образовательного учреждения:

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися рационов питания по форме; осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного 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 педагогического совета, совещания при директоре, общешкольного родительского комитета предложения по улучшению питания.

### 3.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно подают заявления в ОКГКУ "ЦСПН Приморского края" по Дальнегорскому городскому округу о предоставлении питания за счет средств субвенций из бюджета Приморского края;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню обучающихся.

## 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

4.2. Буфет - раздаточная школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме – 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в соответствии с режимом работы.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы, который корректируется ежегодно или по необходимости, в зависимости от категорий, питающихся и количества обучающихся. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются перемены



- 4.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников, обучающихся.
- 4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## **5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

- 5.1. Бесплатным питанием за счёт средств субвенций из бюджета Приморского края обеспечиваются обучающиеся с 1 по 4 классы, находящиеся в списочном составе школы в течение учебного года в дни и часы работы образовательного учреждения и учащиеся льготных категорий 5-11 классов.
- 5.2. Бесплатное питание предоставляется обучающимся, подтверждающих льготный статус семьи, на основании Постановления Губернатора Приморского края « О Порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием» от 06.2019 № 72-пгз
- 5.3. Для подтверждения статуса семьи льготной категории родители (законные представители) обучающихся подают заявление в ОКГКУ "ЦСПН Приморского края" по Дальнегорскому городскому округу.
- 5.4. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подтверждения статуса льготной категории.
- 5.5. На основании предоставленных списков из ОКГКУ "ЦСПН Приморского края" по Дальнегорскому городскому округу директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного питания.
- 5.6. Питание на бесплатной основе предоставляется на указанный период, но не более чем до конца текущего учебного года.
- 5.7. Бесплатное питание предоставляется обучающимся исключительно в дни посещения образовательной организации, в том числе во время проведения мероприятий за пределами образовательной организации, согласно образовательной программе.

## **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений.
- 6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.