

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» с. Дутово**

**ПРИНЯТО**  
педагогическим советом  
МБОУ «СОШ» с. Дутово  
Протокол № 4 от 15.04.2022г.

**РЕКОМЕНДОВАННО**  
Советом Школы  
МБОУ «СОШ» с. Дутово  
Протокол № 1 от 15.04. 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
И.о. директора МБОУ «СОШ» с. Дутово  
*Игнатова Л. Игнатовна*  
Приказ № 2 - Од от 15.04.2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в МБОУ «СОШ» с. Дутово**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации горячего питания (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа» с. Дутово (далее - Школа) и регламентирует организацию горячего питания в Школе.

1.2. Основными задачами организации горячего 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации горячего питания учащихся;
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.4. Настоящее Положение согласовывается с Советом Школы.

**2. Общие принципы организации горячего питания**

2.1. Администрация и педагогические работники Школы осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными

представителями) с целью организации питания учащихся на платной или льготной основе.

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

2.3. Для учащихся Школы предусматривается организация обеда, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации питания населения».

2.4. Для организации питания учащихся используется специальное помещение-столовая, соответствующая требованиям санитарно - гигиенических норм и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Питание организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для учащихся, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции с учетом режима организации для каждой возрастной группы детей.

2.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.6. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.7. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора на текущий учебный год, из числа педагогических работников.

### **3. Порядок организации горячего питания**

3.1. Прием пищи осуществляется на переменах по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

3.2. Питание в Школе осуществляется строго по заявкам.

3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором Школы.

3.4. Отпуск учащимся питания осуществляется по классам в соответствии с утвержденным графиком.

3.5 Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.

3.6. Дежурный по Школе администратор, учитель и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.7. Организация питания учащихся, кроме тех, кто находится на индивидуальном обучении, продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.8. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник и комиссия по проверке соблюдения гигиенических требований к безопасности и качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.10. Каждая последняя пятница месяца - санитарный день.

#### **4. Порядок организации горячего питания, предоставляемого на льготной основе**

4.1. Питание на льготной (бесплатной) основе предоставляется на основании действующих нормативных актов, регламентирующих организацию горячего питания и меры социальной поддержки учащихся, следующим категориям:

- для учащихся 1-4 классов, источник финансирования - республиканский бюджет;

- для учащихся из семей, признанных малоимущими. Статус малоимущей семьи определяется ГБУ РК «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Вуктыла». Источник финансирования - республиканский бюджет;

- для учащихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей, имеющих статус «ребёнок-инвалид». Источник финансирования - муниципальный бюджет.

- для учащихся, находящихся в трудной жизненной ситуации. Ходатайство о предоставлении питания на льготной основе подается Школой ежегодно в Управление образования АГО «Вуктыл» с момента возникновения у учащегося права на получение бесплатного питания. Источник финансирования - муниципальный бюджет.

4.2. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся отпуск обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, ведется табель учета.

4.3. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

#### **5. Обязанности ответственного за организацию горячего питания**

5.1. Ответственный за организацию горячего питания обязан:

- обеспечивать предоставление учащимся льготного (бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания учащихся;

- осуществлять контроль над посещением столовой учащимися, включенными в список льготного (бесплатного) питания и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд; -осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
- своевременно информировать учащихся, педагогов, родителей (законных представителей) о системе горячего питания и изменениях в ней.

#### **6. Документация**

В Школе имеются документы по вопросам организации питания (регламентирующие учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Приказ директора об организации питания в текущем учебном году.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- Протоколы, акты, распоряжения по вопросам организации питания.