



Директор МКОУ СОШ №7 С.В. Прокопова

Приказ №181 от 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**  
**в МКОУ СОШ № 7**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке обеспечения горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Кочубеевского района Ставропольского края (далее - Положение) определяет порядок обеспечения горячим питанием обучающихся МКОУ СОШ №

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (СанПин 2.4.5.2409-08)

1.3. Основными задачами организации питания детей и подростков в образовательной организации являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение социальной поддержки детям льготной категории;
- 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.

**2. Основные организационные принципы питания в образовательной организации**

2.1. Для обучающихся образовательных учреждений предусматривается организация горячего питания (завтраки, обеды).

2.2. Расходы на школьное питание финансируются из нескольких источников:

- средства родителей обучающихся;
- компенсационные выплаты из бюджета муниципального района на удешевление стоимости питания;
- бесплатное двух - разовое питание за счет средств бюджета муниципального района

2.3. Категория обучающихся, имеющих право на компенсацию стоимости питания, бесплатное питание, устанавливается Постановлением администрации Кочубеевского муниципального района Ставропольского края.

2.4. Бесплатное питание и компенсационные выплаты на удешевление стоимости питания предоставляется обучающимся только в дни посещения образовательной организации.

2.5. Образовательная организация обеспечивают:

- создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
- ведение учета школьников, которым предоставлены компенсационные выплаты на удешевление стоимости питания, бесплатное питание;
- решение спорных вопросов, возникающих при предоставлении питания.

### **3. Порядок организации питания школьников в ОУ.**

3.1. При организации питания осуществляется соблюдение «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СанПиН 2.3.6.1079-01) и других нормативных документов.

3.2. Организация горячего питания обучающихся осуществляется согласно утвержденного руководителем образовательной организации и согласованного с ТО ТУ Роспотребнадзора примерным 10 - дневным меню.

Реализация продукции, непредусмотренной утвержденным ассортиментным перечнем буфетной продукции и примерным меню не допускается.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

3.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным лицом составляется меню-требование, установленного образца и утверждается директором. Заявка на количество получающих питание предоставляется ответственному лицу классными руководителями накануне и уточняется в день питания не позднее 2-го урока. Количество обучающихся льготных категорий, поставленных на питание в меню – требования, должно совпадать с отметкой в классном журнале, таблице посещаемости. В меню требование включается дополнительно 1 порция на порционное блюдо для отбора суточных проб.

3.4. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с директором, запрещается.

3.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным лицом составляется служебная записка с указанием причины. Исправления в меню-требовании не допускаются. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта, оформленная согласно (Приложение 5) к СанПиН 2.4.5.2409-08..

3.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимости.

3.7. Закупка и поставка продуктов питания в образовательные организации осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд. С исполнителями услуг по организации питания заключаются муниципальные контракты или договора и отслеживается их выполнение.

3.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции, ветеринарные свидетельства хранятся 3 года. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья» (**Приложение N 10, форма 1**), к СанПиН 2.4.5.2409-08, который хранится в течение года.

3.9. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.10. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.11. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение N10, форма 5), к СанПиН 2.4.5.2409-08

3.12. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы образовательного учреждения. Завтраки предоставляются не позднее 2-го урока. Обеды предоставляются с 12 часов. Для питания обучающихся предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая.

3.13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательной организации. Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого администрацией образовательной организации в установленном порядке.

3.14. Классные руководители или учителя образовательной организации сопровождают обучающихся, получающих бесплатное питание, компенсационные выплаты на удешевление стоимости питания и питающихся за родительскую плату в столовую и контролируют отпуск питания согласно поданной заявке.

3.15. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания образовательной организации ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание, компенсационные выплаты на удешевление стоимости питания и питающихся за родительскую плату, и производит его сверку с исполнителем услуг по организации питания.

3.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления пищи осуществляется бракеражной комиссией, состав которой утверждается руководителем образовательной организации (приказом). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при t+2 -+6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение N10, форма 2), к СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### **4. Контроль организации школьного питания**

4.1. Директор образовательной организации:

- несет ответственность за организацию горячего питания и полноту охвата обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Ставропольского края, Кочубеевского района, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию горячего питания в Учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, Управляющего Совета Учреждения, а также педагогических советах.
- представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств в установленном порядке.

4.2. Ответственный за организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

4.3. Порядок учета питания, поступления и контроля расходования денежных средств на организацию питания осуществляется бухгалтерией МУ «Центр обслуживания учреждений образования»

4.4. Текущий контроль за организацией питания обучающихся в образовательной организации осуществляет отдел образования администрации Кочубеевского муниципального района.

## **5. 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) Пакет документов для постановки обучающихся на льготное питание.
- 6) Табель по учету питающихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

## **8. Заключительные положения**

1. В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательное учреждение:
  - организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
  - оформляет и постоянно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
  - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам 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 школьного питания с учетом широкого использования потенциала Совета учреждения, 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 школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в комитет по образованию Администрации Павловского района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий совершенствования организации школьного питания, в том числе:
  - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
  - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
  - в) количество работников школьной столовой, повысивших квалификацию в текущем году на краевых, районных курсах, семинарах;
  - г) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
  - д) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.