

**Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №2 городского округа - город Галич Костромской области**

**УТВЕРЖДАЮ**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель Совета трудового  
коллектива \_\_\_\_\_ С.Е. Стасевич.

Директор МОУ СО школы №2: \_\_  
Г.Н. Сизова(Приказ № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_»  
\_\_\_\_\_ 201 г.)

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания учащихся в муниципальном общеобразовательном  
учреждении  
средней общеобразовательной школе №2  
городского округа - город Галич Костромской области**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ СО школе №2 (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с: - федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2013 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»; - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, На основании Постановления администрации городского округа-город Галич Костромской области «Об утверждении Положения о порядке предоставления меры социальной поддержки в виде обеспечения питанием отдельных категорий учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа-город Галич Костромской области» от 31.12.2015 г № 909; Постановления администрации городского округа-город Галич Костромской области «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа-город Галич Костромской области» от 31 декабря 2015 года № 910; Приказа отдела образования администрации городского округа – город Галич Костромской области «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа-город Галич Костромской области» от 31.12.2015 года №36, Уставом школы, договором МУ «Школьное питание».

Действие настоящего Положения распространяется на всех субъектов образовательного процесса МОУ СО школы №2 и работников сторонних организаций, привлеченных к организации горячего питания обучающихся школы.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания

## 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ СО школы №2 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 для приготовления блюд; - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с факторами организации питания; - пропаганда принципов полноценного и здорового питания; - социальная поддержка учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей; - модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий; - использование бюджетных и внебюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## 3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения образования.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям: - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам; - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов; - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН; - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся; - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; 3 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; - журнал проведения витаминизации блюд; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08); - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора; - ежедневные меню; - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); - книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Режим питания определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

- 3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания обучающихся МОУ СО школы №2, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья, непосредственное приготовление пищи для организации питания в школе осуществляет предприятие (организация), специализирующаяся на организации горячего питания и осуществляющая свою деятельность в соответствии с договорами с МОУ СО школы №2. Договоры заключаются в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на основании Положения о закупке товаров, работ, услуг для нужд МОУ СО школы №2
- 3.9. Предприятие (организация), осуществляющее организацию горячего питания обязано обеспечивать поставку и приготовление продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием (организацией), осуществляющей организацию горячего питания, выдача санитарноэпидемиологических 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, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
- 3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.13. Приказом директора МОУ СО школе №2 из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.
- 3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания малоимущих и многодетных малоимущих семей, осуществляет ответственный, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.
4. Порядок организации питания учащихся в школе.
- 4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе.
- 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- В школе режим предоставления питания учащихся утверждается директором школы ежегодно (по четвертям, полугодиям). Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
- 4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания

5.1. Директор образовательного учреждения: - несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Пермского края, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом и настоящим Положением; - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением; - назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении; - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях общешкольного родительского комитета, совещаниях при директоре.

5.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении: - формирует список и ведет учет детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей; - ежемесячно составляет таблицу питания учащихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей; - осуществляет мониторинг школьного питания; - вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители образовательного учреждения: - ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день; - ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку; - ведут ежедневный таблицу учета полученных обучающимися обедов; - осуществляют сбор денег за питание и вносят собранную сумму представителю предприятия (организации), осуществляющего организацию горячего питания, еженедельно; - в последний день месяца представляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов; - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания; б - 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, формирует культуру питания; - вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания;

5.4. Родители (законные представители) обучающихся: - представляют справку МФЦ для формирования школой списков детей из малоимущих и многодетных малоимущих семей на предоставление льготного питания;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## **6. Заключительные положения**

6.1. В целях совершенствования организации питания 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 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания; - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, специально созданная общественная комиссия.