Рассмотрено на заседании Педагогического совета Протокол № 5 от 20.02.2024 г

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СШ № 53
С.В.Тимоненкова
Приказ от 20.02.2024 г. № 22

### Положение

# об организации питания обучающихся

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средней школы № 53 имени заслуженного учителя Российской Федерации И.В.Исакова»

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Средней школе № 53 имени заслуженного учителя Российской Федерации И.В.Исакова» (далее "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.
  - 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с дополнениями и изменениями);
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с дополнениями и изменениями);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
  - Уставом школы.
  - 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

# 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Средней школе № 53 имени заслуженного учителя Российской Федерации И.В.Исакова» являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 г № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования».
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; дети участников СВО.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 3.1. Организация питания осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок и обеденный зал), 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. Заведующая производством ведет следующие журналы, которые хранятся на пищеблоке:
  - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - копия примерного 2-хнедельного меню, согласованного директором школы
  - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
  - книга отзывов и предложений.
- 3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 3.5. Режим питания в школе определяется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- 3.6. Питание в школе организуется на основе примерного 2-хнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также менюраскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
  - 3.7. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.8. Услуги по организации горячего питания оказывает организация на основании договора.

# 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, в фойе на 1 этаже при входе в школу и на сайте школы.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с утвержденным графиком приема пищи и режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
- 4.5. Классные руководители, учителя обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
  - 4.7. Оплата питания производится безналичным расчетом.
- 4.8. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации города Ульяновска.
- 4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года социальный педагог проводит следующие мероприятия:
- для оперативного учета изменений списочного состава осуществляет ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с заведующим канцелярией школы постоянно ведет текущий учёт движения обучающихся.

### 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы.
- 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания в школе и родительская общественность.
- 5.4. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

# 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания
- 6.2. Оператор питания обеспечивает санитарно-гигиеническую безопасность питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
  - 6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (для получения льготы на питание);
  - за своевременную оплату питания.