



Муниципальное казенное  
общеобразовательное учреждение  
«Сосновская средняя общеобразовательная  
школа»

Принято  
на педагогическом совете  
№ 1 от 24 августа 2020 г

«Утверждаю»  
и.о. директора школы  
Н.А.Семилетова  
Приказ № 80 от 24.08.2020 года



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**Об организации питания учащихся и воспитанников**

п.Сосновый  
2020

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и воспитанников в МКОУ «Сосновская СОШ» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и воспитанников в МКОУ «Сосновская СОШ» (далее – Учреждениях), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения, родителями (законными представителями) и отделом образования.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- . ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 20 июня 2020 г № 900
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- . Распоряжение правительства Тульской области 14.07.2020 № 522-р
- . Закон Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ.**

2.1. Организация питания учащихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждений.

2.2. Для организации питания учащихся и воспитанников используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам и в дошкольных группах;
- 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.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
  - копия 10-дневного меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора и утвержденное руководителем Учреждения;
  - ежедневное меню, утвержденное руководителем Учреждения;
  - технологические карты наготавливаемые блюда;
  - приходные документы на пищевую продукцию;
  - документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. Обслуживание горячим питанием учащихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе и в дошкольных группах осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся и воспитанники, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для школьников:

- Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

- Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими 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.

- Питание в школе организуется на основе десятидневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора и утвержденного руководителем Учреждения.

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

#### Для воспитанников:

- Питание детей в дошкольных группах образовательных учреждений организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд (варка, приготовление на пару, тушение, запекание), исключая жарку, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Детям в дошкольных группах образовательных учреждений предоставляется четырех разовое питание в соответствии с ассортиментом блюд

- Повседневный рацион питания воспитанников дошкольных групп образовательных учреждений формируется на основании Примерного меню и с учетом фактического наличия пищевых продуктов. Ежедневно (на следующий день) составляется меню-требование, установленного образца (форма по ОКУД 0504202, утвержденная приказом Министерства финансов Российской Федерации от 15.12.2010. №173-н). В меню-требовании обозначаются:

- количество детей;
- полное название блюд;
- выход готовых блюд;
- коды продуктов питания по ОКУД;
- закладка продуктов питания на 1 ребенка по брутто;
- общий вес продуктов на указанное количество детей;
- общий расход продуктов за весь день.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса, калорийности утверждается руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в

режиме пятидневной учебной недели.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и режимом дня воспитанников. В школе режим организации питания учащихся утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.

3.4. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

В дошкольных группах пища доставляется помощником воспитателя непосредственно в группу .

3.5. Организация обслуживания учащихся и воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.6. 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 руководителя Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

#### **4. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

4.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных Учреждениях может осуществляться:

- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

4.2. Субсидии из областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

4.3. Оплата за питание обучающихся в образовательных учреждениях производится родителями (законными представителями) один раз в месяц.

4.4. В случае не посещения обучающимися школы без уважительной причины и при не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении родительская плата за пропущенные дни не пересчитывается и взимается полностью.

4.5. В случае отсутствия обучающегося в школе по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания

4.6. Ответственное лицо за организацию питания в образовательном Учреждении:

- ежедневно принимает от классных руководителей и воспитателей заявки по количеству питающихся учащихся и воспитанников на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- получает продукты по накладным и отчитываются по меню-требованиям в МКУ «ЦОДУОК» МО Заокский район.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами территориального отдела Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в образовательные Учреждения, осуществляет МКУ «ЦОДУОК» МО Заокский район.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников и воспитанников осуществляют руководители Учреждений, ответственные за организацию питания.