

Согласовано с Управляющим Советом  
МБОУ «СОШ №38»  
Протокол от 20.02.2014 №

Утверждено приказом директора

МБОУ «СОШ №38»

от 20.02.2014 №



**Положение**  
**о порядке организации питания обучающихся**  
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя**  
**общеобразовательная школа №38»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №38» (далее Учреждение) (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания учащихся, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся».

Законом Иркутской области от 23.10.2006 № 63-ОЗ «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей»;

Уставом Учреждения;

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Цель:

Создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, в том числе для учащихся, в отношении которых принято решение о предоставлении меры социальной поддержки.

2.2. Основные задачи:

обеспечить учащихся качественным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

предупредить распространение среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

**3. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

3.1. Участниками процесса по организации питания учащихся являются: директор образовательного учреждения, лицо ответственное за организацию питания в Учреждении, классные руководители.

3.2. Директор:

организует питание учащихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Иркутской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения;

назначает из числа работников Учреждения ответственного за организацию питания в Учреждении;

выносит на рассмотрение вопросы организации питания учащихся на заседания общешкольного родительского собрания, Управляющего совета.

заключает договор по организации питания в Учреждении с организацией или индивидуальным предпринимателем.

### 3.3. Лицо ответственное за организацию питания в Учреждении:

координирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, контролирующих организаций;

формирует сводный список учащихся для предоставления питания;

обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват обучающихся питанием, составляет отчёт по питанию по установленной форме.

осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

вносит предложения по улучшению организации питания.

### 3.4. Классные руководители:

ежедневно представляют в столовую Учреждения заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся: до 9.30, соблюдают график посещения учащимися столовой;

осуществляют контроль за учащимися во время приема пищи;

несут ответственность за отпуск питания согласно заявки и табеля посещаемости;

осуществляют мониторинг организации питания;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания учащихся;

вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

Родители (законные представители) учащихся:

уведомляют классного руководителя о временном отсутствии ребёнка в Учреждении для снятия его с запланированного питания на период его фактического отсутствия.

## 4. Порядок организации питания обучающихся.

4.1. Организацию питания учащихся осуществляет специализированная организация или индивидуальный предприниматель, с которыми заключен договор на организацию питания в Учреждении.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке с обязательным проведением профилактических прививок.

4.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая, пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм.

4.3. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

4.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с Ежедневным меню рациона питания, разрабатываемого на основе примерного десятидневного меню.

В ежедневном меню указывается сведения о наименовании блюд, объёмах порции, цены продажи.

Ежедневные меню согласовываются директором Учреждения и вывешиваются в столовой.

4.5. Примерное десятидневное меню, разрабатывается в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд и согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

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

4.6. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы Учреждения.

4.7. Питание в Учреждении обеспечивается за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся и самих обучающихся, а так же за счёт бюджетов различных уровней при организации питания на льготной основе.

4.8. Бесплатное питание предоставляется учащимся, в отношении которых Управлением министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области по Ангарскому району принято решение о предоставлении меры социальной поддержки, в объёме средств, выделенных на эти цели в сроки, определённые решением.

Право на меры социальной поддержки по обеспечению бесплатным питанием учащихся, посещающих общеобразовательные учреждения, имеют несовершеннолетние дети, которым такое право предоставлено в соответствии с законом Иркутской области от 23 октября 2006 г. № 63-ОЗ «О социальной поддержке в Иркутской области семей, имеющих детей».

4.9. Отпуск горячего питания обучающимся проводится организовано по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий путём предварительного накрытия столов.

4.10. Сопровождающие классы (группы) классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед принятием пищи.

4.11. Организация индивидуального обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется через буфет.

## **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 территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ангарскому району.

5.2. Контроль за организацией предоставления бесплатного питания учащихся, в отношении которых принято решение о предоставлении меры социальной поддержки осуществляется Управлением министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области по Ангарскому району.

5.3. Текущий контроль организации питания учащихся в Учреждении осуществляют фельдшер, который закреплён за Учреждением органом здравоохранения, ответственный дежурный администратор Учреждения.

## **6. Перечень документов**

6.1. Необходимые документы по вопросам организации питания (для Учреждения):  
Положение об организации питания учащихся;

Приказ директора об организации питания;  
Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания.  
График питания учащихся;  
Списки детей, в отношении которых принято решение о предоставлении меры социальной поддержки;  
Документы по учёту детей, получающих питание (табель учёта);  
Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6.2. Необходимые документы по вопросам организации питания (для столовой и пищеблока):

Положение об организации питания учащихся;  
Приказ директора об организации питания;  
Приказ директора о назначении ответственных лиц за организацию питания.  
График питания учащихся;  
Списки детей, в отношении которых принято решение о предоставлении меры социальной поддержки;  
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;  
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;  
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;  
Журнал учёта 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 (или 14-21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;  
Ежедневные меню;  
Технологические карты наготавливаемые блюда;  
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.