

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лудорвайская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза А.М. Лушникова»

Принято на заседании  
Совета школы  
От «09» 04 2024г. Протокол № 1



**Положение  
об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012г., Устава школы, Положений об организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях Завьяловского района, утвержденных постановлением администрации МО «Завьяловский район», ПОРЯДКА обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Удмуртской Республики на дому, в том числе с возможностью замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, утвержденного постановлением Правительства УР от 20.10.2023 года № 693, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

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

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной (льготной) основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом школы и утверждается директором школы.

**2. Общие принципы организации питания в школе**

- 2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.
- 2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПин должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - предусмотрены помещения для мытья и чистки использованной посуды, помещения для хранения чистой посуды;
  - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемены для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).
- 2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенций республиканского бюджета.
- 2.5. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация одного горячего питания в день.
- 2.6. Для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация одного горячего питания в день.
- 2.7. Для обучающихся 1-11 классов с ОВЗ, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы, предусматривается второе горячее питание в день.
- 2.8. К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, предприятия торговли, малого предпринимательства, с кем заключен договор на поставку продуктов питания для школы.
- 2.9. Питание в школе организуется на основе технологических карт, примерного двенадцатидневного меню для организации питания с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет на весеннее-летний и осеннее-зимний период, утвержденных Начальником Управления образования администрации МО «Завьяловский район» и согласованных Управлением Роспотребнадзора по Удмуртской Республике и директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.
- 2.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - заместитель директора по воспитательной работе, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.12. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

### **3. Порядок организации питания в школе**

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
- 3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут и одна перемена 30 минут. Отпуск учащихся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся 5-11 классов.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Проверка качества готовой продукции осуществляется на основании Положения о бракеражной комиссии и методических рекомендаций по снятию бракеража готовой продукции. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.6. Проверку качества поступающих скоропортящихся продуктов: мяса, кур, молока и молочных продуктов, сыра, творога, масла, сметаны, яиц, рыбы - осуществляет заведующая столовой в соответствии с должностными обязанностями. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую не реже одного раза в неделю, ежедневно своевременно предоставляют заведующей столовой информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака, обеда и полдника.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.10. Заведующая столовой (шеф-повар)

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- ежедневно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- несет полную, в том числе и материальную, ответственность за соблюдением санитарных правил и норм на пищеблоке, за соблюдение условий хранения пищевых продуктов и готовых блюд.

#### **4. Порядок предоставления бесплатного питания**

4. Порядок предоставления бесплатного питания.

- 4.1. Обеспечение питанием льготных категорий обучающихся из многодетных семей, с ограниченными возможностями здоровья, детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации осуществляется на основании Положений об организации питания отдельных категорий обучающихся в общеобразовательных учреждениях Завьяловского района, утвержденных постановлениями администрации МО «Завьяловский район».
- 4.2. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.
- 4.3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.
- 4.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся детей на бесплатной основе.
- 4.5. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением администрации муниципального образования «Завьяловский район».
- 4.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется ежедневный табель по учету питающихся, который в конце каждого месяца сдается в Пироговское отделение МБУ «Межведомственная централизованная бухгалтерия Завьяловского района».

#### **5. Порядок предоставления платного питания**

5.1. Право на предоставление платного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся 1-11 классов;
- педагогические работники и сотрудники школы.

5.2. Ответственность за организацию питания на платной основе в классах (группах) несёт классный руководитель (воспитатель).

5.3. Заведующая столовой (шеф-повар) и классный руководитель ведут ежедневный учет питающихся детей на платной основе.

5.4. Классный руководитель ежедневно составляет заявки на питание.

5.5. Учет денежных средств от оказания услуги питания и платных услуг осуществляется в составе доходов предпринимательской и иной приносящей доход деятельности в соответствии с действующими нормативными документами.

5.6. Доход столовой, состоящей из торговой наценки от реализации готовых блюд и покупной продукции, оказания платных услуг населению, расходуеться согласно сметы:

- 30 % - на материальное стимулирование работников столовой,
- 30% - на развитие материально-технической базы столовой,
- 20% - на приобретение моющих и дезинфицирующих средств, специальной обуви и одежды, инвентаря,

- 20% - на приобретение канцелярских товаров.

#### **6. 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 бесплатное питание.
  - 6) Табель по учёту питающихся.
  - 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
-