

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с.Засечное  
(МОБУ СОШ с.Засечное)**

**Пензенского района Пензенской области**

440513 с.Засечное. ул.Шоссейная-71а, Тел.Факс: 37-74-44,Е-mail: [zasesch\\_sk@mail.ru](mailto:zasesch_sk@mail.ru), сайт:  
[www.saseschsk.narod.ru](http://www.saseschsk.narod.ru)



«Утверждаю»

Директор  
МОБУ СОШ с. Засечное

Г.Д. Муракаева

Приказ № 287 от 31.08.2023г.

«Согласовано»

Советом родителей  
МОБУ СОШ с.Засечное  
(протокол № 1 от 1.09.2023г.)

«Рассмотрено»

на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1  
от «25» августа 2023 г.

«Согласовано»

Советом обучающихся  
МОБУ СОШ с.Засечное  
(протокол №1 от 1.09.2023г.)

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ  
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
*МОБУ СОШ с.Засечное***

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МОБУ СОШ с.Засечное (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).

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 от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПин 2.3/2.4.3590-20;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МОБУ СОШ с.Засечное.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается приказом директора школы.

## **2 ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОБУ СОШ с.Засечное 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;

- 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, детей инвалидов и ОВЗ, учащихся из семей , в которых родители находятся на СВО;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3 ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПином 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд , а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем организации .

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости

продуктов питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется ИП " Пятаева Т.О."

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий, энергетической ценности, содержанием белков, жиров и углеводов, ценой, № рецептуры вывешиваются в обеденном зале и на сайте школы.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам по графику .

Продолжительность приема пищи детьми - 20 минут . В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Педагоги сопровождают учащихся ,обеспечивают соблюдение режима посещения

столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

осуществляется путем предварительного накрытия столов .

4.7. Предоставление льготного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Пензенского района и приказом Отдела образования администрации Пензенского района.

## **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 .

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют администрация школы, ответственный за организацию питания, члены комиссии родительского контроля организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## **6 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. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

- за своевременную оплату питания в школе.