

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение -  
Дудовская средняя общеобразовательная школа

Красноярский край, Казачинский р-н, с. Дудовка, ул. Буденного, д. 13,  
т. 8(391)9676221

по ОКУД	
по ОКПО	50680891

Номер	Дата
01-10-60	30.09.2020

### ПРИКАЗ

(распоряжение)

«Об утверждении Положения об  
организации питания обучающихся МБОУ  
Дудовская СОШ»

В соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПин 2.4.5.2409-08, руководствуясь Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Утвердить «Положение об организации питания обучающихся МБОУ Дудовская СОШ».
2. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Руководитель \_\_\_\_\_  
Директор учреждения  
образования  
(должность)



\_\_\_\_\_ Гиниятулина Е. А.  
(фамилия и.о.)

Принято на педагогическом  
Совете школы  
« 30 » 09 2020г.

Утверждаю:  
Директор МБОУ  
Дудовская СОШ  
 Е.А. Гиниятулина  
Приказ № 01-10-60 от 30.09.2020 года.

## Положение об организации питания обучающихся в МБОУ Дудовская СОШ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ Дудовская СОШ 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:

- законом Красноярского края от 02 ноября 2000 года № 12-961 «О защите прав ребенка»
- законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- уставом школы;
- 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»;
- постановлением администрации Казачинского района № 332-п от 16.09.2020 года «Об утверждении Положения об организации детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Казачинского района, без взимания платы»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2.ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОБУ Дудовская СОШ являются:

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

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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

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

3.2. Для организации питания учащихся 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

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);

копии примерного 10 или 12 -дневного меню (или 12-, 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;  
ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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.

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 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой

формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.13. Медикобиологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

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

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет средств краевого бюджета) и за счет средств родителей (законных представителей). Учащиеся 1-4 классов получают бесплатный горячий завтрак без предоставления документов в образовательное учреждение. Для получения бесплатного питания для учащихся 5-11 классов родители (законные представители) подают в образовательное учреждение согласно Постановлению администрации Казачинского района от 16.09.2020г. № 332-п следующие документы: заявление на имя начальника Отдела образования администрации Казачинского района, согласно приложению № 1 к Постановлению № 332-п от 16.09.2020 года «Об утверждении Положения об организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Казачинского района, без взимания платы»; и документы перечень которых указан в данном постановлении.

- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся может организовываться по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение 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.
- 4.6. Организация обслуживания учащихся начальных классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе работника ФАП, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), завхоза школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- Ответственное лицо за оборот денежных средств: ежедневно собирает заявки о количестве пришедших обучающихся в школу, для определения норм закладки продуктов для питания обучающихся на текущий день. Обучающимся, которые питаются за счет средств краевого бюджета (горячие завтраки) в случае пропусков ими учебных занятий, обеспечиваются дополнительным питанием блюдами из обедов циклического меню в дни их присутствия на сумму выделяемых ежедневно средств, по

количеству пропущенных дней в виде фруктов, мясных и рыбных блюд, супов, гарниров.

## **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 бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет ЦБ УО.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, представители Совета по питанию.

5.5. Состав комиссии Совета по питанию утверждается директором школы в начале каждого учебного года.