

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6»
Свердловская обл., г. Артемовский, ул. Чайковского, д. 2
Тел; (34353) 2-47-40, e-mail: scoola6@mail.ru , сайт: <https://6art.uralschool.r>

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
Педагогического совета
от 03 сентября 2024 г
№ 2

УТВЕРЖДЕНО
директор МБОУ «СОШ №6»
М.Н.Киселева
приказ МБОУ «СОШ №6»
от 05 сентября 2024 года № 106/о



| | | |
|--|--------------------------|--|
| | Дата введения в действие | |
|--|--------------------------|--|

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №6»

Реестр рассылки

| № учтенного экземпляра | Место хранения | Ответственный за хранение и актуализацию |
|-------------------------|---|--|
| №1 (бумажный носитель) | Кабинет директора | Специалист по кадрам |
| №2 (бумажный носитель) | Кабинет заместителя директора по УВР №4 | Заместитель директора по УР |
| №3 (электронная версия) | Сервер → Общая → Нормативно-правовые → Школьные | Инженер по ИТ |

| | | |
|---|------------------------------|--|
| Положение зарегистрировано Регистрационный номер | 05 сентября 2024 года №69 | |
|---|------------------------------|--|

г. Артемовский 2024 год

1. Общие положения

- 1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №6» Артемовского городского округа (далее- «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, 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 под редакцией от 04.08.2023 г. «Об образовании Российской Федерации» (ст.37)
 - Типовым положением об образовательном учреждении;
 - Уставом школы;
 - Федеральном законе от 30.03.1990 г. №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»;
 - Постановление Главы Артемовского городского округа.
- 1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам горячего 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 дополнение 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 горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ №6».

- Обеспечение обучающихся горячим 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 обучающихся.

3.1 Организация питания обучающихся являются отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил 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;
- Соответствием 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;
- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Копии примерного 20 – дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзор;

- Ежедневное меню, технологические карты на приготовление 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 и льготной основе.
- 3.5 Администрация школы обеспечивает принятия организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно – гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.6 Режим питания определяется СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в обще образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 г. под редакцией от 25.03.2019 г.
- 3.7 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двадцати дневного меню, разработанного 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.
- 4. Примерное меню утверждается директором школы.**
- 4.1 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 4.2 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.3 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 то 21.07.2005 года №94 – ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

- 4.4 На поставку питания заключаются контракты (договоры) не посредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально – техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующие по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
 - 4.5 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - 4.6 Медико-биологическая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правил и возрастным норма 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.
 - 4.7 Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
 - 4.8 Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицом, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
 - 4.9 Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.
5. Порядок организации питания обучающихся в школе
- 5.1 Питание обучающихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств) и средств родителей.
 - 5.2 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
 - 5.3 Отпуск горячего питания обучающимся организуются по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.