

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 2/11 от 12.01.2021 г.  
Директор ГБОУ СОШ  
№ 21 г. Сызрани

---

О.Г. Исаева

## **Положение об организации горячего питания обучающихся**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе № 21 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области устанавливает порядок организации полноценного питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы, АО «Комбинат питания» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-гигиенические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом школы.

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 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 горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани:

- обеспечение учащихся 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.

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

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

3.2. Для организации горячего питания учащихся используются специальные помещения ( пищеблок и столовая), 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;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- 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 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся .

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 учащихся.

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

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 , а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором АО «Комбинат питания», согласовывается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками АО «Комбинат питания», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет АО «Комбинат питания» в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых в АО «Комбинат питания», 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.

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

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год (заместитель директора по учебно-воспитательной работе).

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

4.1. Питание обучающихся 5-11 классов организуется с финансовым участием родителей (законных представителей).

4.2. Питание обучающихся 1-4 классов организуется не менее одного раза на безвозмездной основе. Финансирование производится из средств федерального бюджета. Размер средней стоимости бесплатного горячего питания устанавливается распоряжением министерства образования и науки самарской области.

4.3. Учащиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием в зависимости от режима обучения (в первую смену – завтрак, во вторую смену – обед).

4.4. Бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) обучающихся с ОВЗ организуется на безвозмездной основе за счет средств регионального бюджета в соответствии с приказом МОиН СО «Об утверждении Порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в государственных бюджетных образовательных учреждениях Самарской области и государственных автономных образовательных учреждениях Самарской области, реализующих основные образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательные программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, образовательные программы среднего профессионального образования по очной форме обучения, не проживающим в указанных организациях и нуждающимся в предоставлении бесплатного питания согласно заявлениям родителей (законных представителей)» от 03.02.2020 № 68-од.

4.5. Родители (законные представители) предоставляют заявление на бесплатное или платное горячее питание. Родители обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предоставляют документы: заявление об обеспечении бесплатным питанием родителей (законных представителей), включающее согласие на обработку персональных данных и расписку о том, что семья не получает ежемесячное пособие на питание в школе согласно Закону Самарской области от 16.07.2004 г. № 122 –ГД «О государственной поддержке граждан, имеющих детей», заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении обучающемуся статуса ОВЗ.

4.6. Классный руководитель ежедневно обеспечивает ведение табеля посещаемости и питания обучающихся согласно 5-6-дневной рабочей неделе. В период отсутствия обучающегося по болезни или иным причинам предоставление ему горячего питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со второго дня его пребывания в образовательной организации.

4.7. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе (1-4 классы и дети с ОВЗ) и получающих питание за счет финансовых средств родителей, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учету питающихся, который в крайний день месяца сдается ответственным

лицом за питание в бухгалтерию. Согласно дням посещения обучающегося в таблице проставляются буквенные обозначения:

Я- обучающийся питался, НН-заявка на питание подана, но на следующий день обучающийся отсутствовал по невыясненным обстоятельствам, О- отсутствовал (не питался), К-каникулы.

4.8. Классный руководитель обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации горячего питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.10. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двух смен и пятидневной учебной недели.

4.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.12. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.13. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).

4.14. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

4.15. Ответственное лицо за количественный состав питающихся по школе:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку в АО «Комбинат питания» для составления меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## **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. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют: директор школы, учитель, члены родительского комитета. Родители могут давать предложения по составу школьного меню, участвовать в мониторинге качества питания (в том числе в качестве членов бракеражной комиссии) в соответствии с Методическими рекомендациями их «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20), разработанными Роспотребнадзором.

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

Принято с учетом мнения Совета родителей (Протокол № 4 от 12.01.2021)