

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Мартыновская средняя общеобразовательная школа»  
Суджанского района Курской области**

Рассмотрено  
на заседании педагогического совета  
МКОУ «Мартыновская средняя  
общеобразовательная школа»  
Протокол № 1 от 31.08 2023г.

Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Мартыновская средняя  
общеобразовательная школа»  
Н.Н.Пахомова  
Приказ № 3-20/6 от 31.08 2023г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, ст.37, Типового положения об образовательном учреждении.

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 льготной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом общеобразовательного учреждения и утверждается приказом директором школы.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- Предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащены необходимым оборудованием (торгово – технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарём;
- Предусмотрены помещения для приёма пищи, снабжены соответствующей мебелью;
- Разработан и утверждён порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен 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 родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счёт муниципального бюджета, субвенции областного бюджета и родительских пожертвований.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак, обед.

- 2.6. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции не предусмотренной утверждёнными перечнями и меню не допускается.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 2.8. Организацию питания осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора.
- 2.9. Ответственность за организацию питания в школе несёт руководитель учреждения.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое 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 объёме 5 дней – с понедельника по пятницу 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 приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приёма пищи, утверждённым директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются 2 перемены по 15 . Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется 1 смену.
- 3.4. Для поддержания порядка в столовой организованно дежурство педагогических работников.
- 3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно – гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, заместитель директора по ВР, завхоз, представитель родительской общественности.
- 3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.
- 3.8. Дежурные учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- Готовит пакет документов по школе для организации льготного питания обучающихся;
- Контролирует фактическое количество питающихся обучающихся;
- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающимися;
- Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
- Своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством столовых приборов;
- Проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствует о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### **4. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания в школе.
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. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
6. Правила приёма пищи в школьной столовой