

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Тейковского муниципального района  
«Большеклочковская средняя общеобразовательная школа»

Ивановская область, Тейковский район, д. Б.Клочково, ул. Центральная, д.53-а  
тел./факс:8(49343) 4-87-33, e-mail [mbsoch@yandex.ru](mailto:mbsoch@yandex.ru)

<i>СОГЛАСОВАНО</i> С Управляющим советом Протокол № 1 от 19.02.2020г.	<i>ПРИНЯТО</i> Педагогическим советом Протокол № 3 от 19.02. 2020г.	<i>УТВЕРЖДЕНО</i> Директор МКОУ Большеклочковская СОШ Ивановская область Тейковский район № 45/02/2020 от 19.02.2020г.
--	--	--

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**МКОУ Большеклочковская СОШ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Тейковского муниципального района «Большеклочковская средняя общеобразовательная школа», именуемая в дальнейшем – школа.

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется столовой школы.

1.3. Настоящий документ разработан на основании:

– Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– 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 23.07.2008 г. № 45;

– Устава школы.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, 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.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы.

1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

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

2.1. 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.

2.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- табель учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 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, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд(приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

2.6. Примерное меню утверждается директором школы

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в образовательном учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.

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

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

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

3.1. В школе предусматривается организация горячего питания учащихся за счет родительских средств исключительно на добровольной основе.

3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается три перемены по 20 минут.

3.5. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.8. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые отделом образования администрации Тейковского муниципального района;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в отдел образования администрации Тейковского муниципального района;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.