РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ЛОБНЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА N27

141730, Московская область г. Лобня, ул. Букинское шоссе, д.19

тел./факс:8(495) 577-15-21 e-mail:<u>sosh7lobnya@inbox.ru</u>

ОКПО 45066752

OB

ОГРН 1025003081839

ИНН/ КПП 5025009734/ 504701001

УТВЕРЖДАЮ

Директор М.Н.Черкасова

Приказ № 68 от 31.01. 1016

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

положение ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ №7

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в образовательной организации средняя общеобразовательная школа №7 города Лобня (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией организации и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок организации питания.
- 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:
 - Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЭ «Об образовании»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального профессионального образования»
- Устава организации
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в организации.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласуется с Управляющим советом школы, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации.
- 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. Цели задачи

- 2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 2.2 Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в организации;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной и льготной основе.

3 .Общие принципы организации питания в организации.

- 3.1. При организации питания организация руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
- 3.2. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи,
 - полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные

- соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся).
- 3.3 Администрация организации обеспечивает принятие организационноуправленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4 Питание обучающихся организуется:

За бюджетные средства: завтрак и обед – для учащихся:

- из числа детей-сирот;
- находящихся под опекой;
- детей-инвалидов;
- из малообеспеченных семей;
- из многодетных семей;
- из неблагополучных семей и детей, находящихся в трудной жизненной ситуации

За счет средств родителей: завтраки, обеды.

- 3.5 Поставку продуктов осуществляет торговое предприятие, с которым заключен договор и подписан контракт на питание.
- 3.6 Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 20-ти 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.
- 3.7 Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 3.8. Предоставление бесплатного горячего питания на каждого заявленного обучающегося оформляется приказом по учреждению.
- 3.9. 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».

- 4. Порядок организации питания в организации.
- 4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме, 5 дней с понедельника по пятницу включительно, в соответствии с режимом работы организации.
- В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором организации.
- 4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены с продолжительностью не менее 20 минут. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам.
- 4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.5. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство учителей.
- 4.6. Классные руководители, педагоги сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой и их поведение во время обеда.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), представителя Управляющего совета школы. Результаты проверок запосятся в бракеражные журналы.
- 4.8. Медицинский работник следит за организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки и приготовлением готовой пищи.
- 4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе, состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается приказом директора образовательной организации в начале каждого учебного года.
- 4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания:
- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - своевременно предоставляет необходимую отчетность;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль соблюдения графика питания учащихся;
- личную гигиену сотрудников пищеблока, спецодежду, 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

4.11 Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно
- своевременно предоставляют в письменном виде ответственной за организацию питания (или в столовую) информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе,
- вносят корректировку в заказ питания через ответственного по организации питания.
- осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счет родительских средств для сдачи её в столовую.

Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

5. Порядок предоставления бесплатного питания.

- 5.1 Право на бесплатное питание имеют обучающиеся:
 - из числа детей-сирот;
 - находящиеся под опекой;
 - дети-инвалиды;
 - из малообеспеченных семей;
 - из многодетных семей;
 - из неблагополучных семей и детей, находящихся в трудной жизненной ситуации
- 5.2 Право на бесплатное питание предоставляется на основании

Постановления Руководителя Администрации города Лобня «Об утверждении стоимости готового питания в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях и об организации питания обучающихся в образовательных учреждениях г. Лобня»

Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявление родителей (законных представителей)
- справка из Управления Социальной защиты города Лобня
- документ, подтверждающий социальный статус многодетной семьи
- копии медицинского заключения, соответствующего компетентного органа о присвоении обучающемуся статуса ребёнок-инвалид
- акт обследования жилищных условий семьи
- справка с органов опеки

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

5.3 Родители (законные представители) или лица, их заменяющие, несут ответственность за достоверность предоставленных документов.

6. Порядок предоставления платного питания.

- 6.1. Организацией платного питания осуществляется на основании запросов родителей обучающихся
- 6.2. Классные руководители: ежедневно оформляют заказ питания на класс и своевременно вносят корректировку о количестве питающихся детей, своевременно производить оплату за отпущенное питание заведующей производством столовой.
- 6.3. В случае болезни обучающегося, заплатившего за горячее питание, денежные средства подлежат возврату.

6.4. Родители обязаны:

- своевременно вносить плату за питание детей классному руководителю;
- своевременно ставить в известность классного руководителя об отсутствии своего ребенка в школе по причине болезни (либо иной другой причине).

7. Мероприятия по улучшению организации питания

7.1 Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической

ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

7.2 Пропаганда "горячего" питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.