

**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Благодаровская средняя  
общеобразовательная школа»  
Бугурусланского района  
Оренбургской области**

**П Р И К А З**

от 02.02.2023 г. № 62

Об утверждении Положения Об  
организации питания обучающихся в  
МБОУ «Благодаровская СОШ»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБОУ «Благодаровская СОШ»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение Об организации питания обучающихся в МБОУ «Благодаровская СОШ» согласно приложению к настоящему приказу.
2. Директору школы, Макеевой А.В. ознакомить учителей и классных руководителей с Положением.
3. Приказ вступает в силу со дня подписания.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

А. В. Макеева

Утверждаю:  
Директор МБОУ «Благодаровская СОШ»  
\_\_\_\_\_ А.В. Макеева

## **Положение**

### **Об организации питания обучающихся в МБОУ «Благодаровская СОШ»**

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Благодаровская СОШ» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Благодаровская СОШ» (далее – Учреждения), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждений, родителями (законными представителями) и отделом образования.

1.2. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшения качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях района, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Муниципальной программой «Развитие системы образования Бугурусланского района на 2019-2024 годы», подпрограммой «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях».

#### **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждениях является:

- обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение условий для организации безопасного и качественного питания учащихся, в том числе улучшение рациона школьного питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьных пищеблоков.

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

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждений.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

### 3.3. Ведение учетной документации на пищеблоке:

- «Гигиенический журнал (сотрудники)»
- «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
- «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- «Ведомость контроля за рационом питания
- копия 10-дневного меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем Учреждения;
- технологические карты приготовления блюд;
- меню-требование;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания.

3.5. Режим питания в Учреждении определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.6. Питание в Учреждениях организуется на основе десятидневного меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждениях осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.12. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и качество питания.

3.13. Приказом руководителя Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

4.1. В ежедневном меню указывается наименование блюд, масса порции по возрастам, стоимость, номер блюда по сборнику рецептур, утверждается руководителем Учреждения и вывешивается в обеденном зале.

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью от 15 до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим организации питания обучающихся утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по Учреждению обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, которые организуют соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

4.6. 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 руководителя Учреждения. Результаты проверок заносятся ежедневно в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Учреждении:

- проверяет документацию, подтверждающую безопасность принимаемых пищевых продуктов;
- контролирует ассортимент поступающих продуктов питания;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно ведет соответствующую документацию на пищеблоке;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- ежемесячно отчитывается по меню-требованию в МКУ «ЦБМУА» администрации Бугурусланского района.

#### **5. ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в Учреждениях осуществляется:

- за счет средств федерального бюджета;
- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родительской платы.

Сумма средств, оплачиваемая родителями за питание, может быть увеличена по совместному решению родителей и учреждения.

5.2. Субсидии из областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5.3. Оплата за питание обучающихся в Учреждениях производится родителями (законными представителями) один раз в месяц.

5.4. В случае не посещения обучающимся Учреждения без уважительной причины и при не уведомлении за один день в письменной или устной форме о предстоящем отсутствии, родительская плата за пропущенные дни не пересчитывается и взимается полностью.

5.5. В случае отсутствия обучающегося в Учреждении по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания

5.6. Оплата за питание обучающихся осуществляется родителями по квитанциям, выданным Учреждением.

## **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Северо-Западного территориального отдела Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учета поступления и расходования денежных и материальных средств выделяемых на питание в Учреждения, осуществляет МКУ «ЦБ МУА» администрации Бугурусланского района и другие уполномоченные органы.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют руководители Учреждений, ответственные за организацию питания, совместно с медицинскими работниками и родительским комитетом.