

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа № 8 города Бирска муниципального района Бирский район Республики Башкортостан

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

С.В. Смирнов

Приказ № 80-К от 29.08.2014



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации горячего питания учащихся

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания учащихся разработано на основе Законом РФ от 21. 12. 2012 г. № 273- ФЗ <Об образовании>, ФЗ РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации", Устава школы.

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в школе, являются:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.



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

1.5. Настоящее положение составлено с учетом мнения учащихся ОО и их родителей ( законных представителей)..

## 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 23.07.2008 г. № 45.

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

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (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 учащихся организуется за счет средств родителей, средств местного бюджета и регионального бюджета.

2.5. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания .

2.6. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.



2.7. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. 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».

2.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания из числа заместителей директора, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное 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 объеме

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 приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 15 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам .

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство .

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, медицинская сестра, заместитель директора по УВР, завхоз, председатель профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

3.8. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

#### 4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Право на предоставление льготного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

· обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующее полугодие ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствии с законодательством Российской Федерации и Республики Башкортостан и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) обучающегося;

4.2. Льготное питание предоставляется в соответствии со списком, утверждённым начальником управления социальной защиты населения и руководителем общеобразовательного учреждения .

4.3 Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления льготного питания несут классные руководители.

4.4. Списки учащихся, зачисленных на льготное питание, утверждаются приказом директора.

4.5. Классный руководитель ведет ежедневный учет питания учащихся на льготной основе.

4.6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с постановлением администрации Бирского муниципального района Республики Башкортостан. При издании приказов по образовательному учреждению о предоставлении учащимся льготного питания директор школы руководствуется постановлениями администрации Бирского муниципального района Республики Башкортостан. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной

основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, классным руководителем ведется табель по учёту питающихся.

## 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

- 1) Положение об организации горячего питания учащихся.
- 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 учащихся.
- 5) Пакет документов для постановки учащихся на льготное питание.
- 6) Табель по учету питания учащихся.
- 7) Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Рассмотрено на заседание  
педагогического совета от 29.08.2014г.

Протокол № 1