

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Куйбышевская средняя  
общеобразовательная школа»  
ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся  
муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Куйбышевская средняя  
общеобразовательная школа»  
Рег. № 185 «30» марта 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МБОУ «Куйбышевская СОШ»  
№1- 81 «К» от «31» 03 2021 г.  
СОШ



**Положение**  
**об организации питания обучающихся муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения «Куйбышевская средняя общеобразовательная**  
**школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. ст.37;
- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28
- Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Куйбышевская средняя общеобразовательная школа» Рыльского района Курской области и его филиалов (далее — Учреждение). Положение предназначено для организации рационального питания обучающихся и регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2.2. Основными задачами организации питания учащихся Учреждения являются: обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным



физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов; предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Сфера действия настоящего Положения**

**3.1.** Положение регулирует отношения между Учреждением и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания детей.

**3.2.** Учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора и Управлением образования Администрации Рыльского района Курской области.

### **4. Финансирование расходов на организацию питания**

**4.1.** Организация питания осуществляется образовательной организацией самостоятельно

**4.2.** Образовательная организация отвечает за качество и безопасность питания учащихся.

**4.3.** Финансирование расходов на организацию питания в школе может осуществляться:

- за счет средств федерального и регионального бюджетов;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

**4.4.** Субсидии из федерального, регионального и муниципального бюджетов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

**4.5.** Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с пунктом 4 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.

### **5. Общие принципы организации питания учащихся**

**5.1.** Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

**5.2.** Для организации питания учащихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее 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;

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

**5.3.** В столовой постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с региональным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию,
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.).

**5.4.** Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

**5.5.** Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

**5.6.** 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 РФ от 27.10.2020 № 32.

**5.7. 1.** Питание в школе организуется на основе меню, которое должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

**5.7.2.** Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**5.7.3.** Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

**5.7.4.** Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также



витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

**5.7.5.** Учреждение должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

## **6. Порядок организации питания**

**6.1.** Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

**6.2.** Для льготных категорий обучающихся, предусматривается организация бесплатного двухразового горячего питания (завтрак и обед), для обучающихся получающих начальное общее образование организуется бесплатное горячее питание (обед).

**6.3.** При организации питания Учреждение руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

**6.4.** Питание учащихся Учреждения организуется за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов, средств родителей (законных представителей) на добровольной основе.

**6.4.1.** Плата за питание обучающихся вносится родителями (законными представителями) обучающегося наличными не позднее 1 числа каждого месяца за предыдущий месяц питания, о чем им выдается документ, подтверждающий уплату денежных средств за питание.

**6.4.2.** Денежные средства, собранные от родителей (законных представителей) обучающихся материально ответственным лицом школы вносятся на внебюджетный счет образовательного учреждения. Поступившие наличные финансовые средства от родителей (законных представителей) в качестве платы за питание, включаются в ПФХД Учреждения и расходуются в соответствии с договорами на поставку продуктов питания на питание обучающихся.

**6.4.3.** Родительская плата взимается только за те дни, когда ребенок фактически



находился в школе согласно табеля питания класса.

**6.5.** Ежедневные меню рационов питания вывешиваются в обеденном зале и размещаются на официальном сайте Учреждения.

**6.6.** Отпуск горячего питания учащихся организуется на переменах продолжительностью по 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий

**6.7.** Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую, обеспечивают соблюдение общественного порядка в столовой, содействуют работнику столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

**6.8.** Ответственность за организацию питания возлагается на директора, заведующих филиалами, ответственных за организацию питания в школе и филиалах.

## **7. Контроль организации питания**

**7.1.** Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляется утвержденной приказом директора бракеражной комиссией.

**7.2.** В состав комиссии входят работники школы, повар, ответственный за организацию питания.

**7.3.** Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

**7.4.** Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в квартал.

**7.5.** 1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

**7.5.2** Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

**7.5.3** Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

**7.6** Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

## **8. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

**8.1.** Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую

продукцию в столовой школы:

- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания учащихся.

8.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **9. Организация информационно-просветительской работы**

9.1. Учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

9.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

9.3. Учреждение организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

МБОУ «Куйбышевская СОШ»

Протокол № 6

от « 30 » марта 2021 г.



Принципуровано, пронумеровано,

скреплено печатью 6 листа(ов)

Директор Д.А. Брехов Д.А./

