

Принято

на педагогическом совете

протокол № 1

от «22» 01 2021 г

Утверждаю

Директор школы



Е.Л.Мамонтова

приказ № 16

от «23» 01 2021 г

## Положение

### об организации питания обучающихся

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение, касающееся организации питания в образовательном учреждении (далее ОО), разработано на основе Федерального Закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37), Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения», где на ОО возлагается обязанность по организации питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы, а также создать необходимые условия для работы школьной столовой.

1.2. Основными задачами организации питания детей в ОО являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

#### 2. Организационные принципы питания

2.1. Питание в ОО организовано для всех обучающихся.

2.2. Питание обучающихся проводится согласно приказу и установленному графику. График питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно. Педагоги сопровождают детей в столовую, присутствуют при приеме пищи детьми и обеспечивают порядок в столовой.

2.3. Для обучающихся организуется горячее питание с 01 сентября.

- Для обучающихся 1-4 классов на бесплатной основе, за счет средств из федерального бюджета.

- Для обучающихся 5-11 классов из малоимущих семей на бесплатной основе за счет средств бюджета Смоленской области, в соответствии с Порядком предоставления дополнительной меры социальной поддержки учащихся 5-11 классов областных государственных общеобразовательных организаций, муниципальных общеобразовательных организаций из малоимущих семей в виде обеспечения бесплатными горячими завтраками и расходования средств областного бюджета, выделяемых на предоставление указанной дополнительной



меры социальной поддержки, утвержденным постановлением Администрации Смоленской области.

- Для обучающихся 5-11 классов (за исключением детей из малоимущих семей) горячее питание организуется на добровольной основе за счет средств родителей (законных представителей), плата за которое вносится не позднее 25-го числа текущего месяца на лицевой счет ОО, согласно квитанций выданных родителям (законными представителями) обучающихся.

- Мера социальной поддержки по обеспечению обучающихся с ОВЗ бесплатным двухразовым питанием в ОО предоставляется в виде ежедневного горячего завтрака и обеда (за счёт средств муниципального бюджета) во время организации образовательного процесса в ОО.

2.4. Организация питания в ОО осуществляется силами ОО — специально закрепленными штатами.

2.5. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

### 3. Организация питания в ОО

3.1. Закупка продуктов питания ОО осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков:

— санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

— организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую за счет средств поставщиков.

3.2. Основными условиями при организации питания в ОО являются:

— организация горячего питания для учащихся;

— широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

— наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

— готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

— наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;

— обеспечение за счет средств организации чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи).

3.3. Контроль за организацией питания учащихся в ОО, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательного учреждения.



#### 4. Условия организации питания в ОО

4.1. В ОО в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
- наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей).

4.2. В ОО приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за своевременную подачу табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями;
- за проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель ОО ежедневно утверждает меню.

4.3. В компетенцию руководителя ОО по организации школьной столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

4.4. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель ОО.