

«Согласовано»  
на совете школы  
Протокол №\_1\_от «\_30\_» 08\_2012 г

«Принято»  
на педагогическом совете школы  
Протокол № 1\_от «\_24\_» 08.2012 г.

«Утверждаю»  
Директор МБОУ СОШ №2  
Ю.Н.Гостилев  
Приказ № от «31\_»\_08.2012 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **об организации школьного питания учащихся и здорового образа жизни** **МБОУ СОШ №2**

### **1. Общие положения .**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №2 устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной оплаты полдника воспитанникам ГПД.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации "Об образовании";
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- с приказом департамента образования, науки и молодёжной политики Воронежской области от 4 мая 2012 года № 434 «О плане реализации Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- на основании решений Воронежской городской Думы от 02.11.2010г. № 255-II «Об изменении финансирования питания детей и подростков в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа город Воронеж», от 01.02.2012г. № 699-III «О предоставлении дотаций на питание обучающихся»
- с приказом № 862 от 28.08.2012г. Департамента образования администрации городского округа г. Воронеж «О мерах по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений городского округа город Воронеж в 2012-2013 учебном году»,
- распоряжений администрации городского округа город Воронеж от 08.12.2009 [N 188-р](#), от 12.01.2011 [N 7-р](#), от 31.01.2013 [N 79-р](#).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.

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. Основные организационные принципы питания в ОУ**

#### **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ СОШ №2:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- 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;

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

2.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню ,
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

2.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

2.5. 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.

2.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

2.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 2.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 2.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 2.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".
- 2.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.
- 2.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.15. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 2.16. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 2.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

### **3. Порядок организации горячего питания школьников в общеобразовательном учреждении**

3.1. Питание учащихся организуется на льготной основе (за счет бюджетных средств) и средств родителей.

#### **Организация дотационного и льготного питания.**

Организация дотационного и льготного питания осуществляется на основании приказа директора школы, утвержденного списка учащихся.

Категория учащихся, для которых устанавливаются компенсации по питанию, определяется в соответствии с Законом «Об образовании», подтверждается соответствующими справками.

Статус детей из семей, оказавшихся в социально-опасном положении устанавливается на основании справки из государственного учреждения «Комитета по социальной поддержке населения», утверждается приказом директора школы.

Классные руководители несут ответственность за полноту учета детей из семей, оказавшихся в социально-опасном положении и оказание им мер социальной поддержки.

К категории учащихся, имеющих право на дотационное питание относятся:

- все учащиеся 1-4 классов (завтрак) ;
- учащиеся 5-11 классов из социально незащищённых семей (завтрак) ;
- все воспитанники групп продлённого дня (обед)
- учащиеся, состоящих на диспансерном учёте в противотуберкулёзном диспансере (обед);
- спортсменов-разрядников и спортсменов, зачисленных на этапы высшего спортивного мастерства и спортивного совершенствования образовательных учреждений дополнительного образования детей

3.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

Режим питания в школе:

I смена:

9.40 – 9.50 – завтрак, учащиеся 1-2 классов, учащиеся из социально незащищенных семей.

11.30 – 11.50 – обед, спортсмены - разрядники учащиеся 1-11 классов, учащиеся, состоящие на диспансерном учёте в противотуберкулёзном диспансере.

II смена:

13.00 – 13.30 – обед, воспитанники группы продлённого дня.

14.20 – 14.30 – завтрак, учащиеся 3 – 4 классов.

15.00 – 15.30 – полдник, воспитанники группы продлённого дня.

3.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Классные руководители или учителя ОУ сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

3.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Двухразовое горячее питание воспитанников ГПД является обязательным и осуществляется за счет родителей - при длительном пребывании детей в школе по дополнительным заявлениям родителей школа организует дополнительный полдник для этих детей (за счет средств родителей).

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: зав. производством; воспитателя группы продлённого дня; педагога-психолога, ответственного за питание; медсестры школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

3.8. В школе организуется работа буфетов на возмездной договорной основе. Буфетная продукция представлена широким ассортиментом бутербродов, холодных закусок, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, фруктов и т.п. Контроль за организацией работы школьного буфета осуществляет заведующий производством.

3.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.10. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

Ответственность за утилизацию пищевых отходов и тары возлагается на сотрудников предприятия питания.

3.11. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Централизованная бухгалтерия

3.13. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия школы.

3.14. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

3.15. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

3.16. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ОУ ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание (независимо от источников финансирования) в данном ОУ, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями, осуществляющими питание, организатор школьного питания ОУ не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утверждаемый руководителем ОУ отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием, осуществляющим питание, совместно с классными руководителями ОУ проводит работу по расширению горячего питания среди учащихся всех классов.