

Введено в действие приказом директора

Рассмотрено на педагогическом совете

№ \_\_\_\_\_ от «30» августа 2021 года

АНОО средней школы «Бизнес - гимназия»

г. Волгограда

И.А. Ващенко

протокол №3 от 30.08.2021 года



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее *Положение об организации питания (далее Положение)* разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30 декабря 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.4. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

### 2. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.1.3. В школе запрещено употребление пищи, приобретенной или приготовленной вне школьной столовой.

## **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

## **3. Организация питания Обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся обеспечивается предприятием с которым заключен договор по организации питания.

3.2. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей).

3.3. Порядок поставки продуктов определяется условиями заключенных договоров.

3.4. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с действующими нормативными региональными и муниципальными документами.

3.5. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для трех возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет, от 7-и до 10 лет и от 11 до 17 лет).

Для детей, находящихся в Учреждении в режиме полного дня организуется трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).

3.6. В каждом Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

3.6.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.

3.6.2. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

3.6.3. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

3.6.4. Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

3.7. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение обучающихся большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

3.8. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для трех возрастных категорий детей (от 3-х до 7 лет, от 7-и до 10 лет и от 11 до 17 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

3.9. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для обучающихся каждой возрастной группы.

3.10. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.11. Для правильной организации питания обучающихся в ОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся за счет средств, взимаемых с родителей (законных представителей)**

4.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется на основании договора, заключенного с родителями (законными представителями) обучающихся и предприятием, организующим питание обучающихся.

4.2. Прием денежных средств от родителей (законных представителей) осуществляется наличным или безналичным расчетом в кассе АНОО средней школы «Бизнес - гимназия» г. Волгограда.

4.3. Размер родительской платы за питание обучающихся в образовательном учреждении подлежит перерасчету на основании сведений, предоставляемых ответственным за организацию питания, в случае пропуска ребенком занятий.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание, контроля над целевым расходованием средств по организации питания, ведется табель учета.

## **5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

5.1. Директор Школы:

5.1.1. Организует и контролирует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом АНОО средней школы «Бизнес - гимназия» г. Волгограда и настоящим Положением.

5.1.2. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Классные руководители и воспитатели:

5.2.1. Обеспечивают учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием.

5.2.2. Еженедельно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующую учебную неделю.

Заявка на меню учащихся (законных представителей) подается с учетом рекомендаций врачей.

5.2.3. Ежедневно дежурный воспитатель не позднее, чем в 9.15 в день питания уточняет представленную ранее заявку.

5.2.4. Ведут ежедневный учет питания обучающихся.

5.2.5. Ежемесячно подают сведения о предоставленных платных услугах по организации питания обучающихся в бухгалтерию.

5.2.6. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

5.2.7. Вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся:

5.3.1. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

5.3.2. представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

5.3.3. Обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в АНОО СШ «Бизнес - гимназия» г. Волгограда для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

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

5.3.5. Вправе вносить предложения по улучшению организации питания лично.

5.3.6. Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.4. Сопровождающие классные руководители, воспитатели:

5.4.1. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

5.4.2. Содействуют работникам столовой в организации питания.

5.4.3. Контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

## **6. Меры социальной поддержки**

6.1. Право на получение мер социальной поддержки (по заявлению родителей) возникает:

- у детей из многодетных семей;
- детей с ограниченными возможностями здоровья;
- детей- инвалидов (одноразовое питание- завтрак)