

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУСОШ № 9 с. Султан  
В.Г.Руденко  
" 9 " ноября 2017 года  
Приказ № 337 от 6 ноября 2017 г.



ПРИНЯТО :

на заседании педагогического  
совета ( Протокол № 2  
от 6 ноября 2017г.)

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся Муниципального казённого общеобразовательного учреждения « Средняя общеобразовательная школа № 9»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении « Средняя общеобразовательная школа № 9» (далее – МКОУСОШ № 9 ), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией Лицея и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с ст. 37 Федерального закона Российской Федерации « Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012года ,Типовым Положением об образовательном учреждении (Утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 19 марта 2001 года № 196), в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08.

1.3. Питание обучающихся в МКОУСОШ № 9 осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни и (или) отказ от предполагаемых завтраков и обедов.

1.4. МКОУСОШ № 9 обеспечивает необходимые условия для организации питания учащихся и контролирует его качество.

1.5. Ответственность за организацию питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся возлагается на директора МКОУСОШ № 9.

#### 2. Основные цели и задачи организации питания

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

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся 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, используемых в питании для приготовления готовых блюд;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- укрепление здоровья;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищённых, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблока столовой в соответствии с требованиями СанПиН, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие подходы к организации питания**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МКОУСОШ № 9 .

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующие требованиям СанПиН по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие 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 СанПиН РФ.

3.3. В пищеблоке постоянно должны быть в наличии:

- заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока: приложение №10 к СанПин 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с органами Роспотребнадзора;
- 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.).

3.4. Классные руководители осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учеников горячим питанием.

3.5. Администрация МКОУСОШ № 9 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-



гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учеников.

3.6. Режим питания в МКОУСОШ № 9 определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.7. Питание в МКОУСОШ № 9 организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором МКОУСОШ № 9 .

3.9. Цены производимой в столовой МКОУСОШ № 9 продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов, полдников) определяется исходя из стоимости продуктов.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется работниками столовой МКОУСОШ № 9 , имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования) в установленном порядке, имеющими личную медкнижку установленного образца.

3.11. Поставку продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МКОУСОШ № 9 осуществляет предприятие с которым в соответствии с ФЗ РФ от 21.07.2005 №94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключены соответствующие контракты (договоры).

3.12. Контракт (договор) на поставку питания заключается непосредственно с МКОУСОШ № 9 . Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов питания и организацию его, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям ГОСТ и иных нормативных документов.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой МКОУСОШ № 9 , 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, реализуемой в МКОУСОШ № 9 , осуществляются органами Роспотребнадзора.



3.15. Приказом директора МКОУСОШ № 9 из числа администрации назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия учетного центра .

#### **4. Категории питающихся учащихся.**

4.1. Бесплатное питание предоставляется обучающимся МКОУСОШ № 9 следующих категорий:

-учащимся 1-11 классов из социально незащищённых семей. Основанием для получения бесплатного, льготного (дотационного) питания являются следующие документы , ( заявление родителей (законных представителей); соответствующие сведения (справка) Управления труда и социальной защиты населения администрации Андроповского муниципального района Ставропольского края о признании семьи малообеспеченной.)

4.2. Учащиеся 1-11 классов, которые не относятся к льготным категориям, горячее питание организовано за счёт средств родителей (законных представителей) на основании заявления родителей (законных представителей) и заключённого договора на предоставление горячего питания .

#### **5. Система оплаты.**

5.1. Бесплатное питание финансируется из бюджета образовательного учреждения МКОУСОШ № 9 .

#### **6. Порядок и сроки представления документов для бесплатного питания обучающихся.**

6.1. Питание учащимся из социально незащищённых семей предоставляется по письменному заявлению родителей (законных представителей) на имя директора МКОУСОШ № 9 на 1 сентября текущего учебного года. К заявлению прилагается справка, подтверждающая статус малообеспеченной семьи, или ходатайство классного руководителя с приложением акта обследования социально-бытовых условий проживания уч-ся (в исключительных случаях, когда обучающийся находится в трудной жизненной ситуации).

6.2. Уполномоченное директором лицо ( заместитель директора по ВР) ведёт приём документов, поступивших от родителей (законных представителей), для предоставления их детям льготного питания, оформляет приложениями к приказу по организации питания, списки всех учащихся школы.

6.3. Директор МКОУСОШ № 9 издаёт приказ об организации питания, назначает бракеражную комиссию для ежедневного контроля качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов, утверждает график питания учащихся в столовой; назначает ответственного за организацию питания в МКОУСОШ № 9.



## **7. Порядок организации питания в МКОУСОШ № 9.**

7.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе за счёт бюджетных средств или за счёт средств родителей (законных представителей).

7.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются с директором МКОУСОШ № 9 и вывешиваются в обеденном зале столовой.

7.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МКОУСОШ № 9 по шестидневной учебной неделе.

7.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах между учебными занятиями. Режим предоставления питания утверждается приказом директора.

7.5. Сопровождение обучающихся в столовую обеспечивают классные руководители. Сопровождающие классные руководители и дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приёмом пищи.

7.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

7.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора МКОУСОШ № 9.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

## **8. Учёт и отчётность в организации питания.**

8.1. Отчётность по питанию учащихся в столовой возлагается на классных руководителей и заведующего хозяйством .

8.2. Классные руководители 1-4 классов и воспитатели ГПД каждый месяц предоставляют заведующей хозяйством таблицы посещения столовой учащимися; таблиць посещения столовой учащимися особых категорий составляет заведующая хозяйством.

## **9. Контроль организации питания**

9.1. Контроль организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в МКОУСОШ № 9 , осуществляется органами Роспотребнадзора .

9.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учетного центра .

9.3. Текущий контроль организации питания, ассортимента кулинарных и кондитерских блюд, изделий молочнокислой продукции, горячих напитков,

соков, салатов, включения в рацион питания обучающихся в МКОУ СОШ № 9 продуктов, обогащённых витаминами и микроэлементами, осуществляют медработники, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия.