

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**Муниципального общеобразовательного учреждения - Средней**  
**общеобразовательной школы №4 г.Унеча Брянской области**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (последняя редакция);
- Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 3 июля 2015 года);
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в образовательном учреждении являются:

- осуществление комплекса мероприятий, направленных на охват горячим полноценным и сбалансированным питанием обучающихся 1-4 и 5 - 11 классов;
- создание благоприятных условий, способствующих правильному и своевременному питанию обучающихся, сохранению полноценного физического и психологического здоровья подрастающего поколения;
- обеспечение обучающихся 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и платной основе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МОУ-СОШ №4 г.Унеча (далее- ОО), принимается педагогическим Советом учреждения и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОО**

2.1. ОО создает условия для организации питания обучающихся: обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, соблюдение санитарного состояния производственных помещений и обеденного зала, разрабатывает график питания обучающихся, ведет консультационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) обучающихся и др

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и за счёт средств бюджета. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов.

2.3. ОО, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) документов о получении детских пособий (малообеспеченные и многодетные семьи), определяет списочный состав обучающихся детей на получение льготного питания.

2.4. Общешкольным родительским комитетом утверждается сумма (родительская доля) для осуществления питания в столовой ОО.

2.5. ОО несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся изменения организации питания.

2.6. Питание обучающихся ОО организовано путем заключения договора и осуществляется предприятием общественного питания ООО «Кооператор» Унечского района, которое несет ответственность за целевое использование финансовых средств, наличие 10-дневного меню утвержденного руководителем ТО управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Брянской области в Унечском, Мглинском, Стародуьском и Суражском районах, сертификатов на поставляемую продукцию, выполнение графика поставок продукции, качество готовой продукции и др

## **3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1. Директор образовательного учреждения

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в ОО - социального педагога;

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

3.2. Ответственный за организацию питания (социальный педагог) в образовательном учреждении:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, ОО "Кооператор";

- формирует список обучающихся для предоставления льготного питания;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам; по группам продленного дня;

- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросу о роли питания школьников;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- имеет право проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

- ежедневно не позднее 8-15 (1-4 классы) и 8-45 (5-11 классы) часов утра представляет в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день;

-своевременно предоставлять отчетную документацию в рамках своей компетенции.

### 3.3. Классные руководители ОО

- ведут ежедневный табель посещаемости столовой (приема пищи);
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- 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;
- вносят предложения по улучшению питания.

### 3.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят родительскую долю на обеспечение полноценного питания;
- своевременно предоставляют информацию классному руководителю (фельдшеру ОО) о состоянии здоровья ребенка, о имеющихся аллергических реакциях на продукты питания, отсутствии на занятиях и др;
- ведут разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе в составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания производить проверку работы пищеблока , вносить предложения по улучшению организации питания , знакомиться с меню, расчетами денежных средств .

## 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), стоимость.

4.2. Пищеблок/столовая ОО осуществляет производственную деятельность в полном объеме – 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в соответствии с режимом работы.

4.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором ОО, который корректируется по необходимости, в зависимости от категорий, питающихся и количества обучающихся.

4.4. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам (ГПД) производится в присутствии классных руководителей, которые контролируют соблюдение школьниками гигиенических правил, выполняют роль дежурных по столовой, обеспечивая порядок при приеме пищи.

4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет фельдшер ЦРБ (по согласованию) и бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Состав бракеражной комиссии: повар, социальный педагог, фельдшер, заместитель директора по АХЧ.

4.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют гигиену рук обучающихся перед приемом пищи, их поведение во время завтрака или обеда

## 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора ОО об организации питания.
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Положение о бракеражной комиссии.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для предоставления обучающимся льготного питания.
- Протоколы, акты, распоряжения по вопросам организации питания.

## **6. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.**

6.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и муниципального бюджетов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание школьников.

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости обучающихся.

6.2. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

## **7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

8.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии.

8.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.