


Согласовано  
С Управляющим советом школы  
Протокол от «20» 12.2021 г. №2

Утверждаю:  
Заведующий школой:

 Дмитриева С.В.  
Приказ от 10.01.2022г №1



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания учащихся в школе**

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Верхнесаянтуйская НОШ», (далее – "Положение") 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), .

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

1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ( ст. 37) Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02.07.2021г, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г.

1.4. Действие настоящего Положения 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 ОУ.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всей обучающихся школой, родителей(законных представителей) обучающихся, а также на работников ОУ, осуществляющих образовательную деятельность.

#### **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Верхнесаянтуйская НОШ»:

- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

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

3.2. Для организации питания учащихся используются специальное помещение (раздаточная).

- число посадочных мест раздаточной соответствует установленным нормам;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие термосов для привоза пищи;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В раздаточной постоянно должны находиться:

- график учета фактической посещаемости учащихся;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню.

3.4. Заведующий 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.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается заведующим школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется работником кухни, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Для поставки готовых блюд заключается договор непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Обеспечивать поставку готовых блюд, соответствующих по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Заведующий школой является ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся начальной школы.

### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) исходя из стоимости питания в день на одного ребенка в день.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются заведующей школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и вывешиваются в раздаточной.

4.3. Раздаточная осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих готовых блюд;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающих готовых блюд, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, Родительский контроль школы.