



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Аллакская СОШ»

С.В. Старикова

Приказ от 18.04.2022 № 36

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания учащихся в МБОУ «Аллакская СОШ»

#### 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Стандартом оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края-Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МБОУ «Аллакская СОШ» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет 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).

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

#### 2. Основные цели и задачи.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

### 3. Основные организационные принципы питания.

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и Стандартом оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Алтайского края

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям:

- 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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, утвержденное директором школы;
- 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. 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.

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Финансовое обеспечение питания.**

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств федерального для обучающихся 1 -4 классов;  
регионального и муниципального бюджета , предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания

- средств краевого бюджета для обучающихся на дому (сухпайки) 1 – 11 классов;

- средств краевого бюджета для обучающихся с ОВЗ 1 – 11 классов. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием;

- средств краевого и муниципального бюджета для обучающимся 5-11 классов из малообеспеченных семей

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-11 классов (далее – родительская плата)

4.2. Организация питания за счет средств родительской платы.

4.2.1. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд) определяются исходя из стоимости продуктов питания, поставляемых образовательной организации поставщиками, на основании заключенного договора поставки.

4.2.2. Денежные средства перечисляются через банковские учреждения на лицевой счет школы и используются на закупку продуктов питания и витаминизацию.

#### **5. Контроль за организацией школьного питания**

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией.

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.3 За качеством горячего питания в 1-4 классах следит родительский контроль, осуществляющий проведения контрольных мероприятий в соответствии с положением и графиком работы на учебный год, утвержденными приказом директора по школе.