

«СОГЛАСОВАНО»  
Председатель Попечительского  
совета

 /Кубанов И.А./

Протокол № 1 от

«10» января 2022 года

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МКОУ  
«СОШ № 6 им. А.А.Тамбиева  
с. Первомайское»  
 /А.М.Хапчаев/  
«10» января 2022 года

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
МКОУ «СОШ № 6 им. А.А.Тамбиева с. Первомайское»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке и организации питания обучающихся в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 6 им. А.А.Тамбиева с. Первомайское» (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) обучающихся.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании»;
- Постановлением Правительства Карачаево-Черкесской Республики № 178 от 19.08. 2020 г. «О внесении изменения в Постановление Правительства КЧР от 04.04.2018 г. № 91 « О дополнительных мерах по реализации Закона Карачаево-Черкесской Республики 06.12.2013 г. № 72-РЗ «Об отдельных вопросах в сфере образования на территории Карачаево-Черкесской Республики»

- Уставом школы;
- СанПиН СП 2.4. 3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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, принимается на педагогическом Совете, согласовывается с Попечительским советом школы и утверждается директором школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**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. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### 3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- 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:

- заявки на питание, журнал учёта фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учётной документации пищеблока - СанПиН СП 2.4. 3648 - 20);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованных с территориальным отделом 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 - дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (СанПиН СП 2.4. 3648 - 20), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.



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

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94 - ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключаются контракты.

3.11. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН СП 2.4.3 64 8-2 0.

3.13. Медико - биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год (заместитель директора по учебно-воспитательной работе с указанием в должностных обязанностях)

#### 4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального, муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов; льготной категории обучающихся 1-11 классов;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся 5-11 классов (далее - родительская плата).

4.2. Организация питания за счёт средств родительской платы.

4.2.1. Стоимость завтраков (обедов) по заявке общеобразовательной организации рассчитывается поставщиками услуги, определяется с учётом мнения родителей (законных представителей) и утверждается директором школы.

#### 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание обучающихся начального звена организуется за счёт бюджетных средств.

5.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объёмах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на пищеблоке, а также размещаются на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) в установленное время в соответствии с режимом занятий. В школе режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов и самообслуживания.

5.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение правил осуществляет дежурный администратор.

## 6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. 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, утверждённая приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Контроль целевого использования, учёта поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.