

МУНИЦИПАЛЬНО БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 9 ИМ.Н.В. СТАРШИНОВА Г.ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
протокол от 16.01.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом школы  
от 25.01.2023 № 21-О

СОГЛАСОВАНО  
протокол управляющего совета  
от 16.01.2023 № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
(с изменениями)

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школа № 9 им. Н.В. Старшинова г. Феодосии (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 учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
  - Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
  - МР «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020;
  - Уставом школы.
- 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 управляющим советом школы и утверждается приказом 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. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ

Школа № 9 им. Н.В. Старшинова г. Феодосии являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение обучающихся начальных классов горячим питанием в 100% объеме;
- обеспечение за счет средств бюджета муниципального образования (при продолжительности нахождения ребенка до 6 часов – завтрак ли обед, при продолжительности нахождения ребенка более 6 часов – завтрак и обед (детей, обучающихся в первую смену), обучающихся следующих льготных категорий:
  - а) дети – сироты;
  - б) дети, оставшиеся без попечения родителей;
  - в) дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому (или получением компенсации за питание в денежном эквиваленте);
  - г) дети из малоимущих семей;
  - д) дети из многодетных семей;
  - е) дети участников СВО, призванных на территории РК (Указ Президента РФ от 21.09.2022 г. №647 «Об объявлении частичной мобилизации»);
- 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 обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
- 3.3. 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 в Российской Федерации.
- 3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
  - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - ведомость контроля рациона питания;
  - копии примерного 10-дневного меню, 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, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 3.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.
  - 3.6. 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.
  - 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
  - 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
  - 3.9. Организация питания осуществляется оператором питания на основании договора на оказание услуги.
  - 3.10. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
  - 3.11. Приказом школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.
  - 4.2. Ежедневные меню рациона питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
  - 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
  - 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
  - 4.5. Классными руководителями, педагогами обеспечивается сопровождение учащихся 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.
  - 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
  - 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.1. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым и приказами управления образования Администрации города Феодосии.
  - 4.2. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежедневную (в случае необходимости) коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- в случае поступления заявления от родителей (законных представителей) обучающихся систематически рассматривать вновь поступившие документы.

## 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 5.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.
- 5.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания, буфетной продукции.
- 5.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.