

Утверждено:  
приказом директора  
МБОУ «Школа №11»  
Семенин Н.А. Семенова  
от 25.10.2021г. №306



**Положение  
об организации питания учащихся в муниципальном  
бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа №11»  
(МБОУ «Школа №11») города Прокопьевска**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее «Положение об организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №11» (МБОУ «Школа №11») города Прокопьевска (далее Положение) разработано в соответствии с:

- поручением Президента Российской Федерации от 15 января 2020 (№ Пр-113 от 24 января 2020г.);

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (далее СанПиН 2.4.5.2409-08);

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 29.12.2010 № 189 (СанПиН 2.4.2.2821 - 10).

- Методическими рекомендациями 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015г;

- Законом Кемеровской области от 14.11.2005 № 123 «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»;

- Постановлением Коллегии администрации Кемеровской области от 22.02.2006 № 53 «О реализации закона Кемеровской области от 14.11.2005 №123 «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»;

- Решением Прокопьевского городского Совета народных депутатов от 14.02.2019г. № 60 «О предоставлении социальной поддержки детям, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Прокопьевского городского округа»;

- Постановлением администрации города Прокопьевска от 15.02.2019г № 17 -п «Об утверждении порядка предоставления социальной поддержки детям, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Прокопьевского городского округа»;

- Уставом школы.

1.2. Действие настоящего Положения:

1.2.1. Распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №11» (далее – Школа).

1.2.2. Определяет порядок взаимодействия Школы и ООО «Милланд-М».

1.3. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, увеличения охвата горячим питанием учащихся,

совершенствования организации полноценного горячего питания, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Основной задачей организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении является создание условий, направленных на:

- обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание учащихся;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний школьников, связанных с питанием;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания;
- социальную поддержку учащихся из многодетных, малообеспеченных семей.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на срок действия контракта и договора с ООО «Милланд – М» по организации питания учащихся.

## **2. Общие принципы организации питания учащихся**

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

2.2. Организация питания осуществляется на договорной основе с ООО «Милланд-М»

2.3. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на Школу и ООО «Милланд-М» - организацию, оказывающую услугу общественного питания.

2.4. 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 учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- еженедельное меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

2.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.7. Примерное и еженедельное меню утверждается директором школы.

2.8. Поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляется ООО «Милланд-М» Поставленная продукция должна соответствовать по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

### **3. Порядок взаимодействия Школы и ООО «Милланд-М»**

#### **3.1. Школа:**

3.1.1. Обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания учащихся, в том числе:

3.1.1.1. Предусматривает производственные помещения для хранения, приготовления пищи, складские помещения, оснащенные стеллажами, инвентарем, необходимым технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым, весоизмерительным), передаваемым Школой ООО «Милланд-М» в безвозмездное временное пользование согласно договору, согласованному с Комитетом по управлению муниципальным имуществом города Прокопьевска.

3.1.1.2. Предусматривает помещения для приема учащимися пищи.

3.1.1.3. Разрабатывает и утверждает совместно с ООО «Милланд-М», оказывающими услуги общественного питания, порядок питания учащихся (режим работы столовой, раздаточной, буфета; график приема пищи учащимися; порядок оформления заявок на питание за счет бюджетных, а также родительских средств).

3.1.1.4. Формирует пакет документов на предоставление льготного питания в соответствии с региональными нормативными правовыми актами, утверждает приказом списки учащихся на получение льготного питания.

3.1.1.5. Представляет по запросам необходимую информацию по организации питания учащихся.

3.1.1.6. Приказом директора из числа работников Школы назначаются ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год, осуществляющие контроль за посещением и приемом пищи учащимися в столовой и/или буфете, ведущие ежедневный учет питающихся, оформление необходимой документации.

3.1.1.7. Приказом директора Школы создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются два работника Школы, повар, медицинский работник, ответственные за ежедневную проверку готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов, регистрацию результатов бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, контроль

соответствия выхода фактических порционных блюд выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

3.1.1.8. Приказом директора Школы из работников школы, представителей родительской общественности, медицинского работника утверждается комиссия по контролю за организацией питания учащихся, осуществляющая контроль за качеством готовых блюд, соответствием фактического меню примерному двухнедельному меню, выхода фактических порционных блюд выходу блюд, указанному в меню-раскладке, санитарным состоянием обеденного зала).

3.1.1.9. Директором школы еженедельно утверждается меню, полностью соответствующее примерному меню, согласованному с ТО Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Прокопьевске, Киселевске и Прокопьевском районе.

3.1.1.10. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе для максимального охвата питанием.

3.1.1.11. 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.

## **3.2. Предприятие общественного питания ООО «Милланд-М»:**

3.2.1. Оказывает услуги по организации питания учащихся в полном соответствии с контрактом и договором со Школой и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2.2. Обеспечивает соответствие результатов услуги по организации школьного питания требованиям качества, безопасности жизни и здоровья, в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.2.3. Поставляет в школьные пищеблоki продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность. Проверку качества поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет повар. Результат проверки заносится в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (можно перефразировать).

3.2.4. При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

3.2.5. Разрабатывает и согласовывает с ТО Роспотребнадзора примерное двухнедельное меню для детей с 7-11 лет и детей старше 11 лет. В примерном меню, с учетом возраста учащихся, должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.5.2409-08 по массе порций блюд (приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в

образовательном учреждении (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.2.6. Для осуществления услуги питания учащихся предоставляет персонал, имеющий соответствующую профессиональную квалификацию, прошедший предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющий личную медицинскую книжку установленного образца.

3.2.7. Обеспечивает пищеблок столовой посудой, кухонными приборами, инвентарем, спецодеждой, белыми халатами (для представителей проверяющих органов), моющими средствами для организации выполнения услуг в соответствии с действующими нормами оснащения.

3.2.9. Согласно договору со Школой, согласованному с Комитетом по управлению муниципальным имуществом города Прокопьевска, принимает в безвозмездное временное пользование технологическое оборудование, имеющееся в пищеблоке Школы, берет на себя обязательства по обеспечению работоспособности оборудования.

3.2.10. Осуществляет сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания.

3.2.11. Обеспечивает сохранность предоставленного помещения, оборудования и мебели, правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования и содержит его в постоянной исправности.

3.2.12. Производит ежедневную санитарную уборку, еженедельную генеральную уборку (пищеблока, кухонных приборов, инвентаря и складских помещений, стеллажи, технологическое оборудование т.д.) своими силами и средствами.

3.2.13. Обеспечивает обязательное присутствие представителя предприятия при проведении надзорными органами проверок по вопросам организации питания учащихся.

#### **4. Порядок предоставления права на бесплатное питание**

4.1. Для предоставления льготного питания учащимся из малообеспеченных семей, родители (законные представители) учащихся 1-9(11) классов предоставляют:

- заявление о предоставлении льготного питания;
- документ (справку) из органа социальной защиты населения, подтверждающую получение семьей ежемесячных пособий на детей.

#### **5. Порядок организации питания учащихся в школе**

5.1. Питание учащихся организуется на платной и льготной основе (за счет бюджетных средств).

5.2. Еженедельное меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

5.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий согласно приказу директора школы.

5.5. Классные руководители, педагоги обеспечивают сопровождение учащихся в помещение обеденного зала. 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 учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.