

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Майская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Майская СОШ»)



Утверждено приказом от 01.09.2020г. № 59 «Об  
утверждении локальных нормативных актов»  
Директор Ю.В.Тельнов

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ  
ШКОЛЬНИКОВ  
В МБОУ «МАЙСКАЯ СОШ»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания школьников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Майская средняя общеобразовательная школа» (далее - Школа).
- 1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Школе являются:
  - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

**2. Организационные принципы питания**

- 2.1. Питание в Школе организовано для всех следующих категорий обучающихся:
  - обучающиеся из малообеспеченных семей (дети-сироты, дети, находящиеся под опекой, дети с инвалидностью, дети из многодетных семей, нуждающиеся в дополнительной поддержке, дети из семей, находящихся в социально- опасном положении и малообеспеченных семей с совокупным доходом на каждого члена семьи ниже прожиточного уровня, установленного в Иркутской области на душу населения, дети из семей, потерявших кормильца при исполнении обязанностей военной службы (служебных обязанностей), дети, из семей, где оба родителя являются инвалидами 1 и 2 группы).
- 2.2. Питание обучающихся осуществляется за счет средств регионального, местного бюджетов и за счет родительской платы.
- 2.3. Также в реализации (свободной продаже) должны быть готовые блюда и буфетная продукция в достаточном ассортименте для всего списочного состава обучающихся Школы.

- 2.4. При организации питания необходимо руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. № 45).
- 2.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Школы. Классные руководители Школы несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
- 2.6. Предоставление бесплатного питания осуществляется согласно списку, предоставленному органом социальной защиты населения. В исключительных случаях, если школьник находится в трудной жизненной ситуации, но не включен в вышеуказанный список получение питания на бесплатной основе осуществляется по письменному представлению классного руководителя или социального педагога школы директору Школы.

### **3. Организация питания**

- 3.1. В Школе в соответствии с установленными требованиями СанПиНа должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи);
- 3.2. В Школе приказом директора определяется ответственный, осуществляющий контроль:
  - за посещение столовой обучающимися, в том числе получающих питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных обедов;
  - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- 3.3. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет ответственный за организацию питания. Результаты проверки Школы заносятся в бракеражный журнал. Директор Школы утверждает ежедневное меню. Допуск пищи к раздаче осуществляется комиссионно.
- 3.4. Для организации горячего питания обучающихся в Школе может быть создана комиссия, в состав которых входят директор школы, ответственный за организацию питания из числа педагогического коллектива и представители родительского комитета. Комиссия по организации горячего питания обучающихся Школы:
  - проводит, в случае необходимости обследование семей, определяет жилищные условия, материальное состояние семьи и составляет акты;
  - утверждает список обучающихся из малообеспеченных семей;
  - может принимать участие в закладке продуктов при приготовлении блюд, осуществлять контрольное взвешивание;
  - проверять соответствие обедов для обучающихся утвержденному меню;
  - снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями;
  - по результатам проверок потребовать от директора Школы принятия мер по устранению нарушений и привлечения к ответственности виновных работников;
- 3.5. В компетенцию директора Школы по организации школьного питания входит:
  - комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

-контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

-контроль за соблюдением СанПиНа;

-обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

-обеспечение достаточным количеством школьной посуды, специальной одежды, санитарно- гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

-заключение договоров на поставку продуктов питания;

-ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

-организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой;

3.6. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет директор Школы.