

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора МБОУ СОШ №6  
Г.Е. Окулова  
Приказ №172/1 от 22 мая 2018г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания обучающихся и сотрудников МБОУ СОШ №6

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МБОУ СОШ № 6, далее «Учреждении» в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012г. за № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», статьей 22 Закона Свердловской области от 15.07.2013г. №78-03 «Об образовании в Свердловской области», Законом Свердловской области от 20.11.2009г. № 100-03 «О социальной поддержке многодетных семей в свердловской области», во исполнение постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», постановления Правительства Свердловской области от 05.03.2014г. № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области» с изменениями внесенными Постановлением Правительства Свердловской области от 03.09.2014г. № 770-ПП на основании решения Думы Горноуральского городского округа от 23.11.2006г. № 35/13 «О компенсационных выплатах на питание обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», иными действующими нормативными актами, регламентирующими организацию горячего питания и меры социальной поддержки школьников.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся 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 (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся.
- порядок организации питания;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

Настоящее Положение утверждается директором Учреждения на основании приказа.

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

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.
- 2.2. Администрация Учреждения, совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями(законными представителями) с целью организации питания обучающихся на платной или льготной основе.
- 2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Для обучающихся Учреждения предусматривается организация комплексного горячего обеда.
- 2.5. При организации питания Учреждение руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений.
- 2.6. Питание в Учреждении организовано на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих завтраков (обедов) для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.4.2.2821-10, «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 2.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 2.9. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа административного персонала Учреждения, числа учителей, других сотрудников на текущий учебный год с установлением ему персонального коэффициента к заработной плате в зависимости от качества и объема выполняемой работы или установить надбавку стимулирующего характера.
- 2.10. В обязанности ответственного по организации питания входит:
- предоставление отчетов в У О ( мониторинг организации питания);
  - сбор сведений от классных руководителей о фактическом наличии обучающихся;
  - передача заявки на пищеблок о количестве питающихся;
  - сбор от классных руководителей заполненных табелей посещаемости обучающихся до 3 числа месяца;
- 2.11. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

## **3. Порядок организации питания**

- 3.1. Питание в Учреждении осуществляется строго по заявкам . В заявке указываете ; количество обучающихся на текущий день. Заявка подается накануне не позднее чем до 15.00.
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное

директором школы.

3.2. Отпуск питания обучающимся осуществляется по классам.

3.3. Вход обучающихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи обучающимися.

3.4. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

3.5. Дежурный по школе администратор, учитель и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.6. В Учреждении установлен следующий режим предоставления питания обучающимся: 1-4 классы после 2 урока (легкий завтрак), 5-8 классы после 3 урока, 9-11 классы после 4 урока, 1 класс - после 4 урока (горячий обед), 2-4 классы после 5 урока (горячий обед).

3.7. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

3.8. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди обучающихся всех классов.

3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

3.10. Каждая последняя пятница месяца - генеральная уборка пищеблока.

#### **4. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

4.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям имеющим детей из числа обучающихся, установить, что основными критериями для предоставления права на бесплатное питание школьников являются :

- многодетные семьи;
- дети-сироты, дети оставшиеся без попечения родителей;
- дети из семей имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;
- дети, обучающиеся в начальных классах;
- дети-инвалиды;
- дети с ОВЗ.

4.2. Для получения бесплатного горячего обеда родители (законные представители) обучающегося из семьи льготной категории предоставляют Учреждению:

- многодетные семья - Удостоверение многодетной семьи Свердловской области;
- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей - Справки от Управления социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области по городу Нижний Тагил и Пригородному району, исполняющего функции по опеке и попечительству.

- дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области - Справку о среднедушевом доходе семьи для предоставления бесплатного питания, выданную Управлением социальной политики Министерства социальной политики Свердловской области по городу Нижний Тагил и Пригородному району;

- дети-инвалиды - справку об установлении инвалидности, выданную ФКУ "Главное бюро медико-социальной экспертизы по Свердловской области";

- дети с ОВЗ - заключение ПМПК, выданное территориальной психолого-медико-педагогической комиссией.

- дети, обучающиеся в начальных классах - заявление на имя директора

Учреждения о зачислении ребенка в 1 - 4 классы.

4.3. Питание на льготной основе предоставляется до конца текущего учебного года.

4.4. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на льготной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся отпуск горячих обедов, оплачиваемых из бюджетных средств, ведется табель учета посещаемости детей.

4.5. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

## **5. Права и обязанности ответственного за организацию питания.**

5.1. Ответственный за организацию горячего питания обязан:

- обеспечивать предоставление обучающимся льготного(бесплатного) питания в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания обучающихся;
- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков;
- осуществлять контроль за качеством питания в столовой;
- своевременно информировать обучающихся, педагогов, родителей законных представителей) о системе горячего питания и изменениях в ней.

5.2. Ответственный за организацию горячего питания в рамках своей компетенции имеет право:

- давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Учреждения;
- привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение;

## **6. Требования к организации питания учащихся, утвержденные СанПиН 2.42.1178-02.**

6.1. Для всех обучающихся МБОУ СОШ № 6 организовано одноразовое горячее питание (обед). По желанию родителей начальных классов организован легкий завтрак за счет родительской платы.

6.2. При организации питания школьников следует руководствоваться следующими документами:

-СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое»;

-Сан-ПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

-Методические указания по организации рационального питания обучающихся в образовательных школах.

6.3. О случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди обучающихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Госсанэпиднадзора.

6.4. К работе на пищеблоке допускаются здоровые лица, прошедшие осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а так же прослушавшие курс по гигиенической подготовке. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума, а так же сертификат прививок.

6.5. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной или в специально отведенном шкафу;

- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

6.6. В пищеблоке школы категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешается в специально отведенном помещении или месте.

## **7. Организация питания педагогических работников и сотрудников школы.**

7.1. Питание педагогических работников и сотрудников школы организуется ежедневно учебное время на основании количественной заявки. Оплата за питание осуществляется на счет средств работников на основании выписанной квитанции.

## **8. Документооборот.**

8.1. При организации питания оформляются следующие документы:

- Журнал заявок на питание учащихся за подписью классных руководителей;
- Листок-заявка на питание педагогических работников и сотрудников школы;
- Заполненное меню-требование;
- Табель учета посещаемости детей;
- Накладные на полученные продукты питания;
- Счета-фактуры на оплату за полученные продукты;
- Накопительная ведомость по приходу продуктов питания;
- Отчет по поставщикам;
- Накопительная ведомость по расходу продуктов питания на основании меню-требования;
- Журнал учета денежных средств по льготной категории обучающихся;
- Книга учета родительской платы;
- Квитанция на оплату за питание.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575807

Владелец Бызова Юлия Петровна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022