

Комитет образования и науки администрации г. Новокузнецка  
муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №92»

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 92»

 /Т.А. Кольцова /

Приказ № 222  
от «25» ноября 2014г.

Согласовано

собранием трудового коллектива

Протокол № 4

от «15» ноября 2014г.

## Положение

### об организации горячего питания в МБОУ «СОШ №92»

#### 1. Общие положения

1. Положение разработано на основании Закона РФ от 10.07.1992г. № 3266-1 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания учащихся, воспитанников», закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. № 12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях», Типового положения об общеобразовательном учреждении, утвержденного постановлением Правительства РФ от 19.03.2001г. № 196 в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях».

2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся полноценным, сбалансированным горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления пищи;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся алиментарно-зависимых заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания учащихся;
- общие принципы организации питания учащихся;

- порядок организации питания в школе, в том числе порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе; документацию образовательного учреждения по вопросам, связанным с организацией питания.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договором о сотрудничестве по организации питания, заключенном между образовательным учреждением и МБУ «Комбинат питания»

2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) учащихся.

4. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат регионального и муниципального бюджетов для льготных категорий обучающихся, родители учащихся, получающих льготное питание из средств муниципального бюджета, имеют право доплачивать до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных циклическим меню. А также при отсутствии по болезни имеют право на получение питания в виде сухого пайка по заявлению родителей.

5. Для учащихся школы предусматривается организация горячего завтрака (обеда), а для учащихся, посещающих группу продленного дня предусматривается двух (-трех) разовое питание ((завтрак), обед, полдник).

6. Питание в школе организуется на основе примерного циклического 20-дневного меню для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет, согласованного с органами Роспотребнадзора.

7. Образовательное учреждение оставляет за собой право осуществления горячего питания для детей из многодетных семей за счет средств регионального бюджета один или два раза в день.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

9. Поставка продуктов питания в образовательное учреждение и обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется МБУ «Комбинат питания».

10. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, который назначается приказом директора на текущий учебный год.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.**

1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором школы и согласовывается с директором МБУ «Комбинат питания».

2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3. Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю. Работа школьной столовой в субботу возможна при заключении дополнительного соглашения между администрацией образовательного учреждения с работниками школьного пищеблока, при согласовании с администрацией МБУ «Комбинат питания».

4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск питания (завтраки и обеды) учащимся осуществляется в столовой по классам и через линию раздачи. В график питания учащихся вносится четко указанное время питания через линию раздачи и буфет (при его наличии), а также время для питания педагогических работников.

5. Для поддержания порядка в столовой организовывается дежурство дежурного администратора, педагогических работников. К накрытию столов могут привлекаться обучающиеся в возрасте 14 лет и старше. (с согласия родителей и согласно Сан Пин 2.4.5.2409-08, п.7.3)

6. Контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора. Кроме того, контроль за качеством, сбалансированностью, организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, соблюдением рецептур, проверку качества пищи, и технологических режимов осуществляет и технолог МБУ «Комбината питания», который по результатам проверки составляет акт.

7.Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания учащихся в классе, организуют расчет родителей (законных представителей) за питание обучающихся Ежедневно, **своевременно**, (I смена - не позднее 08.15, II смена - не позднее 13.15.) предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей, в том числе детей льготных категорий. Рекомендуемые варианты форм заявок:

1.

Чек - заявка на " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. Класс \_\_\_\_\_

| Всего питающихся: _____ |      |     |      |    |      | По выбору |                       |            |      |       |
|-------------------------|------|-----|------|----|------|-----------|-----------------------|------------|------|-------|
| по комплексу            |      |     |      |    |      | сумма     | наименование<br>блюда | количество | цена | сумма |
| № 1                     | Цена | № 2 | Цена | №3 | Цена |           |                       |            |      |       |
|                         |      |     |      |    |      |           |                       |            |      |       |
| опекаемые               |      |     |      |    |      |           |                       |            |      |       |
| малообеспеченные        |      |     |      |    |      |           |                       |            |      |       |
| многодетные             |      |     |      |    |      |           |                       |            |      |       |
| <b>Всего к оплате:</b>  |      |     |      |    |      |           |                       |            |      |       |

Классный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

2.

Чек - заявка  
Класс \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

| Наименование<br>блюда | количество | Цена | Сумма |
|-----------------------|------------|------|-------|
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
|                       |            |      |       |
| <b>ИТОГО:</b>         |            |      |       |

Ответственный за питание: \_\_\_\_\_

8.Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным

- журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания льготным категориям обучающихся;
- проверяет качество поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
  - регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
  - своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
  - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.
  - Организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания, ведет внутренний мониторинг охвата детей горячим питанием.

#### **4. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.**

В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания учащихся.

- Раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Приказ директора о назначении лиц, ответственных за организацию питания, с возложением на них функций пропаганды здорового питания и контроля.
- Приказ директора образовательного учреждения, регламентирующий организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за качество предоставляемого питания.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Табель по учету питания льготных категорий обучающихся с необходимым пакетом документов.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.