

Согласовано:  
Председатель  
Совета Школы  
Шайхитдинова И.М.  
11.01.2021(протокол №55)

Принято на заседании педагогического совета  
30.12.2020  
Протокол № 11

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ №30  
Г.Новоалтайска  
Харламова Н.В.  
12.01.2021 приказ № 10

## Положение об организации питания в МБОУ СОШ №30 г.Новоалтайска

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №30 (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»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Методическими рекомендациями МР 2.4. 1080-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020;
- Приказом Министерства образования и науки Алтайского края №1045 от 27.08.2020 «Об утверждении Регионального Стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края»;
- 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 Советом школы и утверждается приказом директора школы.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 30 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов и детей с ОВЗ горячим питанием.
- обеспечение продуктами питания (наборы продуктов) детей с ОВЗ, обучающихся на дому.
- 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;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1 Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ № 30 г. Новоалтайска».

3.2 Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

- 3.3 Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.4 Для учащихся в школе предусматривается организация одноразового горячего питания (1 смена – завтраки, 2 смена – обеды); для детей с ОВЗ- 2х-разового горячего питания.
- 3.5 Контроль за организацией питания в школы осуществляется комиссией общественного (родительского) контроля питания и бракеражной комиссией.
- 3.6 Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года из состава Родительского комитета школы. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы из числа педагогических работников. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на совещании при директоре с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.7 Условия и порядок предоставления компенсационных выплат в безналичной форме, в виде уменьшения размера оплаты за питание учащимся, нуждающимся в социальной поддержке, обучающимся в МБОУ СОШ № 30 г. Новоалтайска, устанавливаются Постановлением Администрации Алтайского края от 26.05.2014г № 249.
- 3.8 Размер компенсационных выплат утверждается приказом комитета по образованию города Новоалтайска.

#### **4.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ И ФОРМИРОВАНИЕ МЕНЮ**

4.1. Питание учащихся организуется:

4.1.1.на основе компенсационных выплат (за счет бюджетных средств) согласно постановлению Правительства Алтайского края от 19.04.2017 № 125 «О предоставлении мер социальной поддержки семьям с детьми в Алтайском крае» (в редакции от 05.10.2017г № 156, от 17.09.2019 № 353)

4.1.2.за счет средств родителей (законных представителей). Оплата за питание учащихся осуществляется родителями (законными представителями) наличным и безналичным способами.

4.2.Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двух смен и пятидневной учебной недели.

4.3.Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, овощи (свежие, тушеные), макаронные изделия, напитки. Обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом, включающим горячее первое или второе блюдо, напиток.

4.4.Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет), в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20

4.5.Для обеспечения здоровым питанием обучающихся Школы составляется цикличное меню на период не менее двух недель (10 дней).

4.6.Цикличное меню разрабатывается индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в Школе, и согласовывается с директором и руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.7. Цикличное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

- 4.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 4.9. В цикличном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
- 4.10. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.
- 4.11. Питание обучающихся должно соответствовать принципам сбалансированного питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- 4.12. Ежедневно в рацион включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыбу, яйца, сыр, творог рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.
- 4.13. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.14. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями.
- 4.15. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы.
- В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.
- 4.16. Организация обслуживания горячим питанием учащихся 1-4 классов и детей с ОВЗ осуществляется путем предварительного накрытия столов, остальные школьники получают пищу на раздаче после её оплаты.
- 4.17. Классные руководители обеспечивают ежедневное заблаговременное предоставление заявок на питание фактически присутствующих учащихся, сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.18. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Столовая должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

- 5.1.. Школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.
- 5.2. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год, за подготовку и оформление документации по вопросу предоставления компенсационных выплат, сверку отчетных показателей по питанию учащихся.
- 5.3.. Классный руководитель является ответственным лицом за охват питанием учащихся класса, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и их родителями (законными представителями).
- 5.4.. Поставщик питания, заведующая столовой (бригадир) несут ответственность за качество, ассортимент продуктов и соблюдение санитарных норм гигиены при приготовлении блюд и хранении продуктов, за качество приготовленных блюд и соблюдение санитарных норм.