

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 150 имени Героя Советского Союза В.И.Чудайкина»  
городского округа Самара

### **ПРИНЯТО**

на заседании Совета Школы  
протокол № 23 от 28.08.2024г.

### **УТВЕРЖДЕНО**

Приказом по школе  
от 28.08.2024г. № 291-од  
Директор МБОУ Школы № 150  
г.о.Самара  
Л.В.Поспелова



## **Положение**

### **об организации горячего питания обучающихся**

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школе № 150 г.о.Самара (далее – Положение, Школа) 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 обучающихся, 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»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»
- МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах » для различных групп населения Российской Федерации»
- МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»

- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)
- МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям»
- МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
  - Уставом школы.

На основании постановления Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Самара

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 (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием;

обеспечение отдельных категорий обучающихся 5 – 11 классов бесплатным (льготным) горячим питанием;

- 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, семей участников СВО 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 УЧАЩИХСЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- примерное 12-дневное цикличное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора, родительской общественностью
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.5 Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.6. 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.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32).

3.8. Питание в школе организуется на основе примерного двенадцатидневного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором школы.

3.10. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются, исходя из стоимости продуктов питания.

3.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ООО «Кировский комбинат школьного питания», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляет ООО «Кировский комбинат школьного питания», специализирующийся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.13. На поставку питания заключаются договоры непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается ответственное лицо, за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и на официальном сайте школы.

4.3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся в помещение столовой. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день до 14:00 текущего дня;
- ежедневно подает заявку в ООО «ККШП»;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- контролирует заполнение классными руководителями табелей питания;
- своевременно предоставляет отчет по фактически полученному питанию

4.9. Для правильного учета и постановке на бесплатное питание в течение года необходимо рассматривать на заседаниях Совета Школы вопросы организации питания, вновь поступившие документы.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в Школе осуществляют медицинский работник, ответственные за организацию питания, представители родительской общественности.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания (бракеражная комиссия) в Школе утверждается директором в начале каждого учебного года.

## **6. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

6.1 При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе могут быть оценены:

- соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информирование родителей о здоровом питании;

При проведении контроля создается акт проверки.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

7.2. ООО «Кировский комбинат школьного питания» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи, представления документов на льготное питание
- за своевременную оплату питания в школе.
- за своевременное уведомление классного руководителя об отсутствии обучающегося в Школе.

Директор МБОУ Школы № 150  
г.о. Самара

Л.В. Поспелова

