



Утверждаю  
Директор МАОУ СОШ № 213 «Открытие»  
И.В. Безукладникова  
Приказ от 30.08.2024 года № 198/5-од

## **Положение о порядке организации питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Новосибирска «Средней общеобразовательной школы № 213 «Открытие»**

### **I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего рационального питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении города Новосибирска «Средней общеобразовательной школы № 213 «Открытие» (далее «Образовательная организация»).
- 1.2. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об Образовании в Российской Федерации" в соответствии с ч. 3 статьи 37, СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МАОУ СОШ № 213 «Открытие».
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации, принимается на педагогическом совете и утверждается директором образовательной организации.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### **II. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 213 «Открытие» 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка отдельных категорий детей, имеющих право на льготное питание в образовательной организации в соответствии с действующим законодательством;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. 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.

3.3. В помещении пищеблока постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню),
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или льготной основе.

3.5. Режим питания в школе СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

3.6. Примерное меню утверждается (согласовывается) директором образовательной организации.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

3.9. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

#### **IV. Порядок организации питания обучающихся**

- 4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором образовательной организации, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по образовательной организации обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги 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 и самообслуживания. Классные руководители ежедневно передают заявку работникам пищеблока по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора образовательной организации. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).
- 4.8. Ответственное лицо за организацию бесплатного питания осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов или полдников обучающимся из семей, имеющих право на льготное питание в образовательной организации в соответствии с действующим законодательством.

#### **V. Контроль организации питания обучающихся**

- 4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляют: медицинский персонал, ответственные за организацию питания, классные руководители, родительский контроль, бракеражная комиссия.