



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «Средняя школа № 3»

Михеева Е.В.

Приказ № 448 от 12.11.2018 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации питания обучающихся МОУ «Средняя школа № 3»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08. Устава МОУ «Средняя школа № 3».

1.2. Настоящее Положение определяет механизм организации питания обучающихся в школе, а также порядок и источники финансирования услуг, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между общеобразовательным учреждением и родителями обучающихся по вопросам организации питания детей.

1.4. Учреждение несет ответственность за доступность горячего питания и качество организации обслуживания в школьной столовой.

1.5. Основными задачами организации питания детей в образовательном учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование форм организации школьного питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса;
- воспитание у обучающихся навыков культурного поведения в местах общественного питания и при приёме пищи.

#### 2. Организация работы школьной столовой

- 2.1. В МОУ «Средняя школа № 3» предусмотрено помещение для организации питания обучающихся и работников школы, а также для хранения и приготовления пищи – школьная столовая, расположенная на 1-м этаже здания школы.
- 2.2. Помещения школьной столовой арендует ООО «Профпитание», данная организация оказывает школе услугу по организации питания обучающихся и сотрудников на условиях договора, с соблюдением основных принципов организации питания: режим приема пищи, разнообразие завтраков и обедов, необходимое количество основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.
- 2.3. Все помещения школьной столовой оснащены необходимым технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарём.
- 2.4. Руководство штатом работников, процессом приготовления пищи и обслуживания осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед директором образовательной организации, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором.
- 2.5. Отношения между работниками школьной столовой и сотрудниками образовательного учреждения регулируются договором об аренде, договором на оказание услуг по организации питания, условия которых не должны противоречить законодательству Российской Федерации, а также этическими нормами.
- 2.6. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных Учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08)», и примерным 10-дневным меню, утверждённым Роспотребнадзором.
- 2.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром (заведующей производством) школьной столовой и отмечается в бракеражном журнале.
- 2.8. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно членами бракеражной комиссии, медицинским работником до приёма её детьми и отмечается в журнале контроля.
- 2.9. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется территориальный отдел управления Роспотребнадзора.
- 2.10. Время работы школьной столовой: с 08.00 до 15.30.

### **3. Порядок организации горячего питания в учреждении**

- 3.1. Горячее питание обучающихся школы осуществляется за счёт средств родителей, которые сдают деньги на питание классным руководителям.
- 3.2. Часть обучающихся получает бесплатное питание в рамках целевых программ «Адресная социальная помощь» и «Забота».
- 3.3. Ежегодно приказом директора школы из числа педагогических работников школы назначается ответственный за организацию питания.
- 3.4. В школьной столовой созданы условия, как для организованного, так и для индивидуального приёма пищи.
- 3.5. Обучающиеся школы питаются по классам организованно, согласно графику, утвержденному приказом по школе.
- 3.6. Организацию питания в классе, подачу заявки, расчёт за платное питание осуществляет классный руководитель или дублёр классного руководителя. Расчёт за питание необходимо совершить до 15.00.
- 3.7. Классные руководители или учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, контролируют отпуск питания обучающимся согласно поданным заранее заявкам, проверяют наличие у каждого питающегося порции, обеспечивают порядок и контроль за поведением учащихся в столовой.
- 3.8. В школьной столовой создаются комфортные условия для приёма пищи (за каждым классом закреплены столы, отдельно расположен стол для педагогических работников).
- 3.9. Индивидуальное питание организуется через буфет-раздачу.
- 3.10. Возможно индивидуальное питание завтраками, приготовленными дома родителями (законными представителями). В данном случае родители (законные представители) пишут заявление о том, что ребенок будет питаться домашней пищей, и берут на себя ответственность за жизнь и здоровье учащихся в отношении питания.
- 3.11. В школьной столовой предусмотрено отдельное место для кипяченой воды и отдельной посуды для приёма кипяченой воды с целью соблюдения питьевого режима.
- 3.12. В школьной столовой в течение всего рабочего дня соблюдается порядок, поддерживается чистота.
- 3.13. Использованную посуду за собой обязан убирать каждый посетитель столовой.
- 3.14. Ответственный за питание по школе ежедневно подводит итоги питания обучающихся и своевременно (5 числа каждого месяца), предоставляет отчёты по форме в Централизованную бухгалтерию № 1.