

Принято на  
педагогическом совете  
протокол № 3  
от 03.11.2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ  
г.Астрахани «СОШ №32»  
\_\_\_\_\_ Сидорина О.Н.

## ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ г. Астрахани «СОШ №32» (далее Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением №32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», уставом школы, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28 сентября 2020 года N 28, СП 3.1/ 2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требованиям к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся учреждения.

### 2. Организационные принципы и требования к организации питания обучающихся.

#### 2.1 Способы организации питания:

2.1.1 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся .

2.1.2 Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.1.3 В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских

организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 3, 4)

2.1.4 Директор школы, предприниматель являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

2.1.5. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

2.1.6. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

## 2.2 Режим организации питания

2.2.1 Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2 Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы 6 дней в неделю.

При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания.

Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

## 2.3 Условия организации питания

2.3.1 Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

## 2.4 Меры по улучшению организации питания

2.4.1 В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания и формирования здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского контроля;
- проводит мониторинг организации питания.

2.4.2 Учреждение размещает в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

### **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

#### **3.1 Предоставление горячего питания**

3.1.1 Горячее питание предоставляется в виде завтрака или обеда.

3.1.2 Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания в связи с переводом или отчислением обучающегося из школы.

3.1.3 Для отпуска горячего питания обучающихся 1 -4 классов в течение учебного дня выделяются по 2 перемены в каждой из смен по 20 минут каждая. Отпуск блюд осуществляется по ежедневной заявке классного руководителя.

Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

3.1.4 Отпуск питания 5-11 классов организуется по классам в соответствии с графиком (Приложение №5).

3.1.5 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

#### **3.2 Предоставление дополнительного питания**

3.2.1 Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2 Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы и в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3 Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20

3.3 Предоставление питьевой воды.

3.3.1 В школе предусматривается обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20

3.3.2 Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

#### **4. Финансовое обеспечение.**

4.1 Питание обучающихся школы обеспечивается за счет средств:

- 1-4 классы – бюджетное финансирование
- 5-11 классы – родительская плата

#### **5. Обязанности участников процесса организации питания**

5.1 Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях комиссии по контролю за питанием, а также педагогических советах.

5.2 Ответственный за питание

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов и завтраков по классам по форме, установленной в Приложении №1 к настоящему Положению;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению качества питания.

5.3 Заместитель директора по АХЧ

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования.

#### 5.4 Классные руководители

- ежедневно предоставляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов и завтраков по форме, установленной в Приложении №1\_ к настоящему Положению;
- один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве полученных обучающимися обедов и завтраков;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

### **6. Контроль за организацией питания.**

6.1 Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники на основании плана контроля, утвержденного директором школы.

6.2 Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Организован родительский контроль комиссией по питанию. Состав комиссий утверждается приказом директора.

6.3 Контроль за качеством поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных норм и федерального законодательства.

6.3.1 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

### **7. Ответственность.**

7.1 Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2 Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.





**Возрастная категория:** от 1 года до 3 лет/3-6 лет /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							



Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе	33

		консервированные	
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

### График посещения столовой

изменен в связи с требованиями СП 3.1/ 2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

Посещение столовой по ступенчатому режиму, рассадка классов на дистанции не менее 1,5 м, прием пищи – 20 минут.

#### График посещения столовой

Класс	Время
6А, 6Б, 6м, 6ф, 5М, 5Ф	08:40-08:50
1А, 1Б, 1В, 1Г, 5А, 5Б	09:25-09:45
4А, 4Б, 4В, 4Г, 11М, 11Ф	10:25-10:45
7А, 7Б, 7М, 7Ф, 10М, 10Ф	11:25-11:35
8А, 8Б, 8В, 8М, 8Ф	12:15-12:25
9А, 9Б, 9М, 9Ф	13:05-13:15
2А, 2Б, 2В, 2Г	13:40-14:00
3А, 3Б, 3В, 3Г	14:40-15:00

