

Принято  
Педагогическим советом  
Протокол № 1  
«27» августа 2021 г.

Утверждено  
Директор МБОУ  
г. Астрахани «СОШ № 51»  
И.В. Загоруйко  
«27» августа 2021 г.  
Приказ №



Положение об организации питания обучающихся МБОУ г. Астрахани «СОШ № 51»

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ г. Астрахани «СОШ № 51» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и уставом образовательной организации (далее- ОО).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся ОО, определяет условия, правила и требования к организации питания.

### 2. Организация питания.

2.1. ОО заключает договор аренды столовой со специализированной организацией или индивидуальным предпринимателем (далее - Арендатор), которые принимают на себя обязательства по оказанию услуг по организации питания учащихся ОО.

2.2. Арендатор обязуется в рамках договора аренды и договора на оказание услуг по организации питания:

- обеспечить учащихся ОО рациональным сбалансированным горячим питанием при соблюдении требований к технологии приготовления пищи и реализации готовой продукции согласно санитарным правилам и нормативам;
- организовать в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации приемы платы за питание учащихся;
- организовать горячее питание детей по примерному десятидневному меню;
- осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием бракеражной комиссии;
- за свой счет обеспечить столовую Заказчика посудой, столовыми приборами, кухонным инвентарем, санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами оснащения;
- своевременно проводить ремонт холодильного оборудования и технологического оборудования;
- обеспечить своевременное прохождение работниками Арендатора обязательных медицинских осмотров, обеспечивать обучение персонала санитарному минимуму;

- обеспечивать чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой;

- организовывать питьевой режим в течение всего времени пребывания обучающихся в ОО.

2.3. Горячее питание для обучающихся 1-4 классов предоставляется на бесплатно на основании распоряжения администрации МО «Город Астрахань» от 24.08.2020 № 1551-р «О перечнях мероприятий по организации в 2020 году бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования «Город Астрахань» в учебные дни по 5-дневной учебной неделе в две смены, для 5-11-х классов на платной основе в учебные дни по 5-дневной учебной неделе в две смены.

Отпуск горячего питания организуется по классам.

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

2.5. Приказом директора по ОО назначается ответственный за организацию питания обучающихся, который:

- координирует совместно с классными руководителями и Арендатором процедуру и график отпуска горячего питания обучающимся, а также учёт охвата обучающихся горячим питанием;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- координирует работу в школе по формированию культуры питания;

- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

2.6. В плане воспитательной работы ОО предусматриваются мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносятся на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся горячим питанием.

### **3. Контроль за организацией питания**

3.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

3.2. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, состав которой определяется приказом директора ОО. В состав комиссии входит буфетчик-раздачик (представитель арендатора), медицинский работник, заместитель директора по АХЧ, ответственный за организацию горячего питания. Комиссия осуществляет бракераж готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.3. В ОО приказом директора формируется комиссия по контролю организации и качества питания, в состав, который входят представители родительской общественности.

Комиссия осуществляет контроль:

- за соответствием рациона питания обучающихся утвержденному меню;
- за качеством и выходом готовой продукции;
- за санитарным состоянием обеденного зала;
- за организацией приема пищи обучающихся.

Комиссия вправе посещать обеденный зал, проводить беседы с обучающимися и работниками пищеблока, вносить замечания и предложения по ассортименту и качеству продукции, а также организации питания. Результаты работы комиссии оформляются протоколом, который доводится до сведения директора ОО и Арендатора.