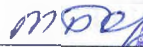


ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
Протокол № 3 от 30.12.2021 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы  
  
Т.М. Волгина  
Приказ № 67/7 от 30.12.2021 г.



СОГЛАСОВАНО  
Родительским комитетом  
Протокол № 2 от 29.12.2021 г.

СОГЛАСОВАНО  
советом старшеклассников  
Протокол № 4 от 29.12.2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о порядке организации горячего питания учащихся 1-11 классов МОАУ «СОШ № 71»

#### 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «СОШ №71», в дальнейшем - «Положение», разработано на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь
- Положением об управлении образования администрации города Оренбурга, утвержденным решением Оренбургского городского Совета от 28.06.2011 № 191.
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- СанПиНа 2.4.2.28.21-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179.20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой от 18 мая 2020 года.
- Уставом муниципального общеобразовательного автономного учреждения «СОШ №71» города Оренбурга.

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МОАУ «СОШ № 71» рациональным и сбалансированным питанием.

1.3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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 Педагогическим советом, утверждается приказом директора школы.

1.6. Организация горячего питания обучающихся возлагается на школу.

1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Условия для организация горячего питания обучающихся.**

2.1. Горячее питания обучающихся осуществляется в столовой школы. Помещения столовой размещаются на первом этаже школа и включает в себя обеденный зал общей площадью 233,1 кв.м на 240 посадочных мест и пищеблок.

2.2. Состав и площади помещений пищеблока: горячий цех — 41,3 кв.м, доготовочный цех — 15,8 кв.м, моечная столовой посуды — 16,3 кв. м., коридор — 18 кв.м., эл.щитовая — 1,3 кв.м., склад сухих продуктов — 15,5 кв.м, бытовая — гардероб, душевая, сан. узел — 14 кв.м. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

2.3. Обеденные залы столовой школы должны быть эстетически оформлены, обеспечены эффективной вентиляцией и отоплением, в них не должны проникать испарения и запахи из кухни, шум из прилегающих помещений.

2.4. Для организации приема пищи обеденные залы столовой оборудованы столами квадратной (прямоугольной (на 6, 8 мест)) формы, а также скамейками. Поверхность столов должна быть легко моющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

2.5. Перед входом в обеденный зал столовой (коридоре) оборудованы умывальники для мытья рук. На доступной для учащихся различных классов высоте устанавливаются электрополотенца для осушения рук после мытья.

2.6. Столовая школы должна быть обеспечена столовой посудой и приборами согласно нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку обучающихся без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную.

Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную.

### **3. Общие принципы организации питания в МОАУ «СОШ №71»..**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОАУ «СОШ № 71».

3.2. В Школе предусмотрена организация одно- или двухразового горячего питания.

3.3. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и дотационных и компенсационных средств, выделяемых на удешевление питания.

3.4. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

3.5. Питание обучающихся в Школе организуется на добровольной основе по решению родителей. Питание осуществляется за счёт средств родителей с компенсацией и дотацией, предоставляемых в соответствии с распорядительными актами учредителя. Питание, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции, предоставляется всем обучающимся по их желанию.

3.6. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями).

3.7. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками столовой. Привлекать учащихся школы к накрытию столов запрещается. Первоначально на



столах расставляют столовую посуду, кладут приборы, ставят сладкий напиток, раскладывают хлеб. Одновременно проверяют и при необходимости пополняют на столах салфетки.

3.8. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в Школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов. Комбинат школьного питания оказывает Школе услуги питания в полном объеме, на основе заключенного договора. При исполнении настоящего договора его стороны руководствуются Гражданским кодексом РФ, Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2008 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Иные предприятия к оказанию услуг питания в Школе не допускаются.

3.9. Питание в Школе организуется в соответствии с 12-дневным меню, согласованным с Территориальным Управлением Роспотребнадзора и Управлением образования администрации города Оренбурга, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного Комбинатом школьного питания.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора из числа педагогических работников Школы на текущий учебный год.

3.12. Бесплатное питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется на основании заявлений родителей (законных представителей) и реализуется по талонам, выдаваемым Комплексным центром социального обслуживания населения Дзержинского района города Оренбурга, согласно установленному графику. Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявление и соответствующий пакет документов, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания. Списки обучающихся, обеспечиваемых бесплатным питанием, утверждаются приказом директора Школы.

3.13. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется ответственным за организацию питания.

3.14. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль посещения столовой;

• ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.

3.15. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

3.16. Контроль организации льготного питания осуществляется директором Школы.

3.17. Ответственность за организацию питания в Школе несет директор.

#### **4. Порядок приема пищи.**

4.1. Питание учащихся организовано ежедневно в течение всего учебного года: из расчета шестидневной рабочей недели для учащихся 5–11 классов и пятидневной рабочей недели для учащихся 1–4 классов.

4.2. Прием пищи осуществляется в соответствии с разработанным Комбинатом школьного питания и утвержденным Роспотребнадзором 12-дневным меню.

4.3. Расписание уроков в школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

4.4. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы.

4.5. Отпуск учащимся питания в столовой организован по классам в соответствии с графиком, который разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством школы, утверждается приказом директора и вывешивается на видном месте.

4.6. Контроль за соблюдением графика посещения столовой и порядком во время приема пищи учащимися возлагается на дежурного учителя и классного руководителя.

4.7. Отпуск обучающимся питания в столовой Школы осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором.

4.8. В установленное по графику время посещения столовой, учащиеся по классам, вместе с классным руководителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются на закрепленные за классом столы и места и принимают пищу; после окончания приема пищи, учащиеся 1–4 классов вместе с классным руководителем и дежурным по столовой учителем, а учащиеся 5–11 классов — самостоятельно, собирают и относят использованные посуду и приборы на отдельный, отведенный для грязной посуды, стол, а затем выходят из зала; работники столовой наводят порядок в обеденном зале, убирают со столов и вновь накрывают их к приходу следующей группы обучающихся.

#### **5. Порядок осуществления контроля работы столовой.**

5.1. Контроль работы столовой школы осуществляется контрольной комиссией школы в составе заместителя директора школы, курирующего работу столовой, организацию горячего питания обучающихся, социального педагога школы, родителей (законных представителей) обучающихся.



Персональный состав контрольной комиссии утверждается ежегодно приказом директора школы.

5.2. Контрольная комиссия осуществляет функции контроля за:

- рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рациона питания согласно утверждённому меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией приёма пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы в столовой.

Результаты проверок оформляются актами, справками и рассматриваются на совещаниях при заместителе директора и директоре.

5.3. Качество готовой пищи в столовой школы ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (повар-бригадир) школьной столовой, представитель администрации (заместитель директора школы), социальный педагог. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

5.4. Текущий контроль работы столовой Школы осуществляется комиссией по питанию. Результаты проверок оформляются актами.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.6. Контроль работы столовой школы осуществляется также специалистами комбината школьного питания, представителями Роспотребнадзора, других органов власти.

Положение разработано Кузиной М.Н. , заместителем директора по УВР.