

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**в общеобразовательных учреждениях муниципального образования**  
**Крымский район**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» (с изменениями и дополнениями), требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 23 июля 2008 года № 45, требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 - 731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. При организации питания школа руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования», требованиями СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации 19 апреля 2010 года № 25, письмом Министерства образования и науки Российской Федерации «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» от 12 апреля 2012 года № 06 -731, совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 № 213н/178.

2. Организация питания может осуществляться одним из следующих способов: на договорной основе с победителем конкурса/аукциона, проведенными в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 21 июля 2005 года № 94 –ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», или на договорной основе с поставщиками продуктов силами общеобразовательного учреждения.

В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов – складскими помещениями;
- предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;
- при организации питания учащихся собственными штатами общеобразовательное учреждение комплектует школьную столовую квалифицированными кадрами, прошедшими медицинский осмотр и имеющими санитарно – гигиеническую подготовку;
- должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3. 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



по питанию, в состав которого входят на основании приказа директора: ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заместитель директора, социальный педагог, представители родительского комитета, представители учащихся.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей в классе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

#### **4. ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно – эпидемиологическими требованиями, предъявляемые предприятиям общественного питания.

2. Предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность в соответствии с 24-дневным разновозрастным меню: с 7 до 11

лет, с 11 до 17 лет с учётом сезонности и пожеланиями учащихся. Меню утверждается в начале каждого учебного года управлением образования, управлением здравоохранения и ТОУФС Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Северском, Абинском и Крымском районах. Отдельно разрабатывается меню для учащихся групп продленного дня и учащихся начальных классов, перешедших на новые федеральные государственные стандарты.

3. Поставляет в школьные столовые продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4. При хранении продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

### **5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Родители (законные представители) имеют право:

1. Знакомиться с меню, ценами на готовую продукцию школьной столовой;

2. Вносить предложения по улучшению работы пищеблока.

3. Принимать участие в деятельности органов государственного – общественного самоуправления школы по вопросам организации питания;

Родители (законные представители) учащихся обязаны:

1. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

2. Своевременно предупреждать медицинского работника, классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;

3. Своевременно предоставлять администрации школы достоверную информацию о праве на получение льготного (или бесплатного) питания их ребенком.

### **ДОКУМЕНТАЦИЯ**

В общеобразовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 1) Положение об организации питания обучающихся;
- 2) Приказ о создании Совета по питанию; бракеражной комиссии;
- 3) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 4) Приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- 5) График питания обучающихся;
- 6) График дежурства учителей в столовой;
- 7) Отчетность по учету питающихся;