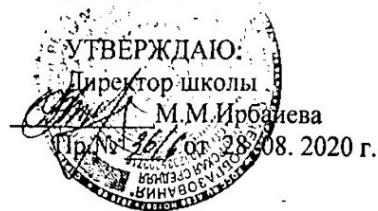




**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«НАУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»**  
366128, Чеченская Республика, Наурский район ст. Наурская, ул. Дугучиева И.Б. 59,  
ОКПО 61509166 ОГРН 1092035000716, ИНН/КПП 2008002532/200801001

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол № 2 от 28.08.2020г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ О ГОРЯЧЕМ ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **1. Общие положения**

1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания в МБОУ «Наурская СОШ №3» (далее - Школа) - учащихся 1-11 классов.

1.1. Положение об организации питания разработано для обучающихся школы (далее - Положение) устанавливает:

- единый порядок организации питания в общеобразовательных учреждениях; - условия и порядок предоставления горячего питания за счет средств бюджета отдельным категориям учащихся общеобразовательных учреждений; отношения между общеобразовательными учреждениями и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам организации питания; -единые критерии эффективности организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - 273-ФЗ);

- Федеральным Законом от 17.07.1999 178-ФЗ «О государственной социальной помощи» (далее - 178-ФЗ);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правила и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

«...образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

- Всеобщей Декларацией Прав Человека Принята резолюцией 217 А (III) Генеральной Ассамблеи ООН от 10 декабря 1948 года (ст. 25);
- Декларацией Прав Ребёнка (Резолюция 1386 (XIV) Генеральной Ассамблеи ООН от 20.11.1959г.;
- Гражданским кодексом РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111);
- Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» (с изменениями и дополнениями от 23 декабря 2010 г.);
- Указом Президента Российской Федерации от 05.05. 1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Методическими рекомендациями «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8604-07-34);
- Примерным меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8605-07-34);
- Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;

**1.3.** К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся (пункт 3 статьи 28 ЛФ 273-ФЗ).

**1.4.** Под организацией горячего питания обучающихся понимается предоставление обучающимся горячего сбалансированного питания,

обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличие в рационе горячего первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности (пункт 2.1 статьи 37 № 273-0).

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» 2.3.6.1079-01;

Осуществлять организацию питания воспитанников, обучающихся в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и уставом школы.

1.5. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

## **2. Организационные принципы**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Школа самостоятельно предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

### **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 пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

### **2.3. Общие подходы к организации горячего питания в школе**

2.3.1. Основной целью организации горячего питания является создание условий для стопроцентного охвата учащихся школы качественным и доступным горячим питанием.

2.3.2. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации горячего питания учащихся допускаются предприятия, организации, индивидуальные предприниматели, определяемые в соответствии с действующим законодательством.

2.3.3. Организация горячего питания обучающихся осуществляется на основании локальных актов общеобразовательных учреждений, в том числе:

- положения об организации питания в общеобразовательном учреждении, которое принимается уполномоченным Уставом школы, органом, созданным в целях учета мнения учащихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы.

- приказов общеобразовательного учреждения, утверждающих график горячего питания, учащихся в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения; режим работы пищеблока с учетом режима работы общеобразовательного учреждения и продолжительности учебной недели; примерное 10-дневное или 14-дневное меню;

- ответственного за организацию горячего питания учащихся с определением его функциональных обязанностей; СПИСКИ учащихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета; состав бракеражной комиссии (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена КОМИССИИ); состав административно-общественной комиссии за организацией горячего питания обучающихся (в состав входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией горячего питания, медицинский работник, представители органов общественного самоуправления общеобразовательного учреждения) и её компетенция; результаты проведенных контрольных мероприятий и иное.

2.3.4. Перечень локальных актов общеобразовательного учреждения и актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы организации горячего питания, размещаются на официальном сайте общеобразовательного учреждения.

2.3.5. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях организуется:

- за счет средств бюджета;
- за счет средств родителей (ЗАКОННЫХ представителей) на добровольной основе.

- 2.3.6. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного 10-дневного или 14-дневного меню, которое разрабатывается на основе МР 2.4.0179-20 или по рекомендуемой форме согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласовывается с Роспотребнадзором.
- 2.3.7. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем школы и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
- 2.3.8. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде.
- 2.4. Стоимость горячего питания для учащихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливается на один учебный год исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, и согласовывается с уполномоченным Уставом общеобразовательного учреждения органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы.
- 2.5. Оплата за горячее питание производится родителями (законными представителями) учащихся самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательным учреждением. Оплата за горячее питание учащихся в общеобразовательном учреждении может осуществляться по безналичному расчёту через лицевые счета.
- 2.6. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы.
- 2.7. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

2.8. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

-Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны

ответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам  
СанПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет ответственный за питание.

### 3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы. (Приложение 1)

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют гигиену рук обучающихся перед приемом пищи, их поведение во время завтрака или обеда.

3.4. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.5. Контроль за качеством питания обучающихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник (по согласованию), председатель профсоюзного комитета, представители органа общественного контроля.

#### 3.6. Комиссия:

-контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

-контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

-разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

3.7. Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». (Приложение 2) В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принята мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.8. Поставку готовой продукции в школьную столовую осуществляет предприятие общественного питания (победитель торгов), имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом для доставки продуктов питания.