

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ:  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 15 г. Борзя**

Россия, Забайкальский край, город Борзя, улица Коновалова, 21  
E-mail: [borzja-school15.ru](mailto:borzja-school15.ru), Сайт: [http://shs\\_borz\\_15.borz.zabedu.ru/](http://shs_borz_15.borz.zabedu.ru/)

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
Педагогического совета  
протокол № 10 от «31» августа 2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания в муниципальном общеобразовательном  
учреждении: средней общеобразовательной школе №15 г. Борзя**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее *Положение об организации питания обучающихся* разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», в редакции от 01.09.2020 года; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в редакции от 01.01.2020 года, в соответствии с Перечнем поручений от 24 января 2020 г. № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 о реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статье 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», распоряжением Правительства Забайкальского края от 10 июля 2020 года №201-р, методических рекомендаций МР2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года, п.1 статьи Закона Забайкальского края №88 от 26 декабря 2008 г. «Об обеспечении бесплатным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в

государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Забайкальского края, и о наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Забайкальского края отдельным государственным полномочием по обеспечению льготным питанием детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Забайкальского края (с изменениями на 16 июля 2020 года)».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Настоящее Положение определяет:

1.3.1. общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;

1.3.2. порядок организации питания в школе;

1.3.3. порядок организации питания в условиях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

1.3.4. порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе;

особенности организации питания детей, имеющих ограничения в питании;

обеспечение контроля качества за организацией питания обучающихся 1-4 классов;

родительский контроль за организацией питания детей 1-4 классов в образовательных организациях;

1.3.5. требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

требования к индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, оказывающим услуги в сфере питания в образовательных организациях;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.5. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### **3. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

3.1. Федеральным законом от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых Сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек: избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1 Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.

4.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

4.3. Для обучающихся МОУ СОШ №15 г. Борзя предусматривается следующая форма организации питания:

4.3.1. для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание: после второго урока первой смены – завтрак, после второго урока второй смены - обед;

4.3.2. для обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (завтрак, после третьего урока первой смены и обед после второго урока второй смены).

4.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для обучающихся 1-4 классов и обучающихся, относящихся к льготной категории;

4.5. Обеспечение обучающихся горячим питанием 5-11 классов производится на платной основе (за счет родительской платы на добровольной основе).

4.6. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

4.7. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

4.8. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

4.9. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию Комобр и МП МР «Борзинский район»

4.10. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества, фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на

организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

4.11. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

4.12. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

4.13. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

4.14. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

4.15. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

4.16. Питание в школьной столовой осуществляется по графику, утвержденному приказом директора на текущий учебный год.

4.17. Организация питания обучающихся продуктами наборами без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

4.17.1. Продуктовый набор выдается обучающимся, имеющим право на предоставление льготного питания, в качестве возмещения денежных средств на питание, исходя из установленного на дату выдачи норматива стоимости питания на одного ребенка и количества учебных дней в период непосещения образовательного учреждения и продолжения обучения в иных формах, за исключением семейной формы образования (без учета каникул) и формируется за счет средств бюджета Забайкальского края.

4.18. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

4.19. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не

предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.). Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается старшим поваром, медицинским работником) должно содержать информацию о количественном выходе блюд, энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.20. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.21. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.22. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

4.22.1. санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

4.22.2. организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

## **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ЛЬГОТНОЙ ОСНОВЕ**

5.1 На льготной основе питание в школе предоставляется обучающимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума в городе.

5.2 Обучающимся льготных категорий, вновь поступившим в школу в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания, льготное питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления или месяцем, в котором произошли изменения оснований для предоставления льготного питания, при условии подтверждения в государственной организации.

5.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства.

5.4. Классные руководители сопровождают школьников в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

## **6. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Здоровое питание предусматривает первый приём пищи ребёнком дома с учётом режима дня и организации образовательного процесса.

Интервалы между основными приёмами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не более 3.5 - 4 часов.

Между основными и промежуточными приёмами пищи: (второй дополнительный завтрак, полдник, второй ужин)- интервал не менее 1,5 часов.

В соответствии с режимом функционирования образовательной организации количество приёмов пищи - один прием пищи в зависимости от режима обучения (смены).

Для приёма пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

## **7.ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, ИМЕЮЩИХ ОГРАНИЧЕНИЯ В ПИТАНИИ**

7.1. При разработке режима питания детей, имеющих ограничения в питании, учитываются рекомендации и назначения врачей по конкретному заболеванию, в том числе рекомендуемые интервалы между приемами пищи.

7.2. Режим питания детей с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников. В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения в соответствии с назначениями врача.

7.3. Для детей с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

7.4. Администрацией организации совместно с родителями прорабатываются вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя, учителя физической культуры, работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах оказания первой помощи и профилактики.

7.5. При организации питания детей, страдающих целиакией (хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена) рекомендуется учитывать содержание глютена в пищевых продуктах. В меню не включать продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с целиакией представлен в приложении 1 МР 2.4.0162-19.

7.6. При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание детей с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

7.7. Для детей с муковисцидозом (муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе 6 - 11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал/сутки. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 МР 2.4.0162-19.

7.8. В режиме питания детей с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи в соответствии с рекомендациями врача.

7.9. При организации питания детей фенилкетонурией, наследственным нарушением аминокислотного обмена, необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, т.к. дети имеют разные вкусовые предпочтения. Методом профилактики обострений фенилкетонурии является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией представлен в приложении 1. МР 2.4.0162-19.

7.10. Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и др., возникающими при контакте с пищевым аллергеном. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен (по согласованию с врачом).

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ В ЦЕЛЯХ ПРОФИЛАКТИКИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

8.1. Организация работы МОУ СОШ №15 г. Борзя в связи с эпидемиологической ситуацией осуществляется с учетом санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)». В условиях распространения COVID-19 санитарные правила применяются в дополнение к обязательным требованиям, установленным для организаций государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

8.2. При организации питания, в целях соблюдения социального дистанцирования и минимизации контактов обучающихся, устанавливается логистика передвижения групп обучающихся при посещении школьной столовой, сокращается количество обучающихся, одновременно находящихся в столовой.

8.3. Вход в столовую учащихся разных классов организуется по отдельному графику с учетом разного начала перемен.

8.4. Создаются условия для соблюдения детьми и персоналом личной гигиены (наличие мыла, бумажных полотенец), предусматривается наличие мест для обработки рук кожным антисептиком.

8.5. Предусматривается наличие в полном объеме от потребности:

8.5.1. дезинфицирующих средств;

8.5.2. средств личной гигиены;

8.5.3. средств защиты для персонала пищеблока (перчатки, халаты, маски).

8.6. Обеспечивается плановое проведение дезинфекционных мероприятий, влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств в отсутствие детей в помещениях столовой после каждого приема пищи; обеззараживания многоразовой посуды после каждого приема пищи (в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы и соблюдением правил проведения, времени экспозиции); обеззараживания санитарно-технического оборудования после каждой перемены, в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства по режиму на вирусы.

## **9. ФОРМИРОВАНИЕ У ДЕТЕЙ 1-4 КЛАССОВ КУЛЬТУРЫ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

9.1. Образовательная организация обучающимся разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены.

9.2. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приёма пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

9.3. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатратам ребёнка, биологическая ценность – физиологическим потребностям. Питание детей должно быть сбалансированным и разнообразным.

9.4. В образовательной организации организуется работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи,

профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

9.5. Во время организации внеклассной работы педагогическим коллективом организуется проведение занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

9.6. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и тому подобное.

9.7. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии школы с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

9.7. Администрацией образовательной организации обеспечивается информационное сопровождение мероприятий по организации обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов и проведения информационно-просветительских мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания школьников и их родителей.

9.8. Обеспечивается размещение на сайте образовательной организации, информации об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях.

## **10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **10.1. Директор школы:**

- 10.1.1. осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- 10.1.2. назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;
- 10.1.3. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

### **10.2. Организатор питания обучающихся:**

- 10.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;
- 10.2.2. формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- 10.2.3. обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- 10.2.4. ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию Комобр и МП МР «Борзинский район»;

10.2.5. координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

10.2.6. совместно с поваром школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 10-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;

10.2.7. вносит предложения по улучшению организации питания.

### **10.3. Повар школьной столовой:**

10.3.1. обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

10.3.2. информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

10.3.3. обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

10.3.4. обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

10.3.5. обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

10.3.6. совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчетную и иную документацию установленного образца.

### **10.4. Классные руководители:**

10.4.1. ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

10.4.2. ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

10.4.3. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

10.4.4. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

10.4.5. вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

### **10.5. Родители (законные представители) обучающихся:**

10.5.1. обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

10.5.2. ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

10.5.3. вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

10.5.4. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

#### **10.6. Обучающиеся:**

10.6.1. имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

10.6.2. вносят предложения по улучшению организации питания;

10.6.3. обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

10.6.4. обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

### **11. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

11.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: фельдшер «Борзинской ЦРБ», организатор питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

11.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: фельдшер «Борзинской ЦРБ», ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

11.3. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

11.4. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия Комобр и МП МР «Борзинский район».

### **12. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

12.1. положение об организации питания обучающихся;

12.2. приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

12.3. график питания обучающихся;

12.4. табель учета посещаемости столовой;

### **13. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

13.1. Настоящее *Положение об организации питания обучающихся* является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. *Положение об организации питания обучающихся в школе* принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.1. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.