

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска  
Протокол №1 от 27.08.2020г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 7  
г. Невинномысска  
И.Л.Гусейн  
Приказ № 81-о/д от 27.08.2020

**Положение  
об организации горячего питания обучающихся муниципального  
бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы  
№ 7 города Невинномысска**

**I. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления льготного питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность учреждения по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

**II. Основные задачи**

2.1. Основные цели и задачи при организации горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию льготного питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### III. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.



3.4 Администрация МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска 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 (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется по договору (контракту), заключенному с предприятием общественного питания, сотрудники которой должны иметь соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска из числа административных или педагогических работников назначается лицо,



ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### IV. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Обучающиеся из семей льготных категорий, получают бесплатное питание согласно стоимости питания обучающегося, утвержденной постановлением администрации города Невинномысска на определенный период.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся для получения права на льготное питание подают заявление на имя директора МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска и предоставляют документ, подтверждающий право на льготу.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы учреждения и шестидневной учебной недели.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска ежегодно.

4.7. Ответственный дежурный по МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.8. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.10. Ответственное лицо за организацию горячего питания в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## V. Контроль организации питания обучающихся

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в учреждении утверждается директором МБОУ СОШ № 7 г. Невинномысска в начале каждого учебного года.