



<p>Принято на педагогическом совете Протокол № 8 от 13.05.2021 г.</p>	<p>Утверждаю Директор МБОУ СОШ № 190  Л. А. Акимова Приказ № 85-од от 25.05.2021 г.</p> 
---	---

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Новосибирска «Средняя общеобразовательная школа №190 имени В. Н. Потылицына»

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 190 (далее-школа) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 марта 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом школы.

1.2. Данное Положение об организации питания разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в школе.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе;
- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе;
- порядок организации дополнительного (промежуточного) питания.

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. 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 (законными представителями) обучающихся.

2.2. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в школе.

2.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.4. Должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торговотехнологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.5. Для обучающихся предусмотрена организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак) для учащихся начальной школы, кроме детей обучающихся на дому;
- платного горячего питания (завтрак и обед);
- льготного питания (обед) для детей из малообеспеченных семей;
- льготного питания (завтрак и обед) детей-инвалидов, детей с ОВЗ (кроме детей, обучающихся на дому).

Для обучающихся, имеющих рекомендации по специальному питанию (справка), в меню включаются блюда диетического питания.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, на выбор родителей (законных представителей) предусматривается горячее питание (обед, полдник) за счет средств родителей (законных представителей).

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие опыт работы в обслуживании организованных коллективов, квалифицированные кадры, соответствующую материально-техническую базу, и с которыми заключён гражданско-правовой договор (контракт) на оказание услуг.

2.8. Питание в школе организуется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее чем на две недели. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 и согласовывается с руководителем образовательного учреждения. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам нормы 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.10. Ассортимент дополнительной (буфетной) продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.11. Организацию питания в школе осуществляет ответственный, назначаемый директором из числа членов администрации на текущий учебный год.

2. 12. Ответственность за организацию питания в школе несёт директор школы.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности школы.

3.2. При нахождении детей в школе более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

3.3. Ежедневно в обеденном зале должно быть вывешено утверждённое директором школы ежедневное основное меню для 1-4 классов, меню для детей с ОВЗ, меню для льготных категорий детей и дополнительное меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы

школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется завтраки - по классам, обеды - по группам или в индивидуальном порядке, для групп дошкольного обучения – по группам: завтрак, обед, полдник, ужин.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по родительскому контролю, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, представители родительского комитета и общественного самоуправления школы.

3.7. Классные руководители, воспитатели организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, группы готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве детей, в том числе питающихся на бесплатной основе.

3.8. Учителя сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора, совместно с ответственным за организацию бесплатного питания:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
- своевременно предоставляет приказы по питанию в бухгалтерию школы;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, 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. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА БЕСПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

4.1. Обучающиеся по программам начального общего образования в МБОУ СОШ № 190 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, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому.

4.2. Право на предоставление бесплатного питания (завтрак или обед) в дни и часы работы школы имеют:

4.2.1. Обедом - дети из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Новосибирской области, на основании следующих документов: - заявления родителей (законных представителей);

- справка на получение пособия, выданная управлением социальной защиты.

4.2.2. Обучающиеся, находящиеся в статусе «ребенок-инвалид», кроме детей-инвалидов, индивидуально обучающихся на дому на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей);

-копии медицинского заключения соответствующего компетентного органа о присвоении обучающемуся статуса «ребенок-инвалид».

4.2.3. Завтраком и обедом - дети с ограниченными возможностями здоровья, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому на основании документов:

- заявления родителей (законных представителей);

- копии заключения ТПМПК.

4.2.4. Завтраком, обедом, полдником, ужином - дети штатных работников муниципальных образовательных организаций города Новосибирска, реализующих образовательную программу дошкольного образования, воспитанники в статусе «ребенок-инвалид», детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей с туберкулезной интоксикацией.

4.2.5. Завтраком, обедом, полдником, ужином за 50% стоимости— дети из малоимущих семей и семей, имеющих трех и более несовершеннолетних детей в соответствии с Постановлением мэрии города Новосибирска от 23.04.2018 №1452 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования».

4.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель, воспитатель.

4.4. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

4.5. Классный руководитель, воспитатель ведет ежедневный учет обучающихся, питающихся на бесплатной основе.

4.6. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся.

## 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОГО НА ПЛАТНОЙ ОСНОВЕ

5.1. Питание на платной основе организуется комбинатом питания на основании договора с образовательной организацией.

5.2. Стоимость платного питания устанавливается в договоре с комбинатом питания, который осуществляет организацию питания в школе.

5.3. Организация питания для обучающихся дошкольных групп осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

## 6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО (ПРОМЕЖУТОЧНОГО) ПИТАНИЯ

6.1. Дополнительное (промежуточное) питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации в школе дополнительной (буфетной) продукции.

6.2. При организации дополнительного (промежуточного) питания учащимся учитывается шестидневный режим работы школы.

6.3. Администрация школы осуществляет контроль за реализацией дополнительной продукции: ассортиментом продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

## 7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.