


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа №1 им. Ю.А. Гагарина с. Сарыг-Сеп  
Каа-Хемского района

Принято решение  
педагогического совета  
Протокол № 1  
от «29» 08 2020 г.

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №1  
с. Сарыг-Сеп

  
Радченко М.В.  
Приказ № 811  
от «01» 09 2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

## **1. Общие положения**

1. Положения об организации питания обучающихся разработана на основе Федерального закона «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава школы.

2. Основными задачами при организации питания, обучающихся в школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям;
- 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 и полноценного питания.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом МБОУ СОШ №1 с. Сарыг-Сеп и утверждается приказом директора школы.

## **2. Общие принципы организации питания в школе.**

1. При организации питания школа руководствуется СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением главного государственного врача РФ от 23.07.2008г. № 45, МР 2.4.0179-20

2. 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 (технологическим, холодильным, весоизмерительным инвентарем);

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (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 (законными представителями) обучающихся.

4. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания и завхоз, назначенный приказом директора.

7. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения;

### **3. Порядок организации питания в школе.**

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд.

2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая

осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (обеда) в столовой осуществляется в одну смену.

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников и обучающихся школы.

5. Проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно - гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания, обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно и своевременно представляет письменном виде в столовой информацию о количестве питающихся детей.

8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведения во время обеда.

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

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

- регулярно принимает участие в бракеражной комиссией для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством 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.