

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Буретская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Буретская СОШ»)**

Утверждаю  
Директор МБОУ «Буретская СОШ»  
Б.В. Халиulina  
Приказ № 84 от 21.11.2015 г.



**Положение  
об организации питания обучающихся**

21.11.2015 г.

Рег. №19

д. Буреть Усольского района

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Уставом ОО.

1.2. Положение устанавливает:

- порядок организации питания обучающихся в ОО,
- права и обязанности участников процесса по организации питания,
- порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся,
- финансовое обеспечение организации питания обучающихся в ОО.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Цель организации питания в ОО - охрана здоровья обучающихся и сотрудников.

2.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- организация оптимального режима питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании, обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Основные организационные принципы питания**

3.1. Для детей и подростков с постоянным пребыванием в ОО более 3 часов организуется одно- или двух - разовое горячее питание, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

3.2. Учащиеся группы продленного дня обеспечиваются по месту учебы двухразовым питанием (завтрак, обед), по решению родителей - полдник.

3.3. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающихся и воспитанников ОО должна быть не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов.

3.4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся и воспитанников ОО, должен быть составлен в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10. В рационы питания обучающихся и воспитанников ОО должны быть включены все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясопродукты;
- рыбу и рыбопродукты;
- молоко и молочные продукты;
- яйца; пищевые жиры;
- овощи и фрукты;
- крупы, макаронные изделия и бобовые;
- хлеб и хлебобулочные изделия;
- сахар и кондитерские изделия.

3.5. Обучающиеся и воспитанники ОО должны быть обеспечены всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания в соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10, веществами, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в ОО).

3.6. В суточном рационе питания обучающихся и воспитанников ОО оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

3.7. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

3.8. Меню для ОО должно быть разработано на основе утвержденных наборов (рационов) питания, обеспечивающих удовлетворение потребностей обучающихся и воспитанников разных возрастных групп в основных пищевых веществах и энергетической ценности пищевых веществ с учетом длительности их пребывания в ОУ и учебной нагрузки.

3.9. Меню ОО должно быть цикличным на 10, 14, 20, 28 дней.

3.10. В ОО должно быть предусмотрено централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

3.11. При организации питания в ОО необходимо проводить профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

3.12. В ОО может осуществляться торговля пищевой продукцией с использованием торговых автоматов. В ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы могут включаться:

- молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5%, не требующее особых условий хранения

(срок годности установлен для температуры до +25 °С), в асептической упаковке, массой нетто до 250 г;

- стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С);
- творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 г, с приложением пластмассовых ложечек;
- вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л;
- напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокодержущие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л;
- соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

3.13. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы 6-дневной рабочей недели. Для приема пищи предусматриваются 2 перемены длительностью 20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.14. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым школы. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями в день питания не позднее 9.30 ч.

3.15. Получение обучающимися и воспитанниками ОО питания может осуществляться как на платной (за счет средств родителей (законных представителей)), так и на бесплатной (учащиеся из малообеспеченных семей при условии наличия на эти цели средств районного и областного бюджета) основе по итогам решения службы социальной защиты.

3.16. Организатор школьного питания школы ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам.

3.17. Расчеты по платному питанию проводят ответственные лица, назначаемые приказом директора школы.

3.18. В целях обеспечения системы организации питания в ОО должно быть предусмотрено обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

#### **4. Порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся**

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся ОО включает в себя следующие направления:

- контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- контроль за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- контроль за качеством готовой продукции;
- контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- контроль за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- контроль за организацией приема пищи обучающихся;
- контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета;
- проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

- контроль уровня удовлетворенности обучающихся, родителей, сотрудников ОУ по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, организацией питания,
  - контроль и учет просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания,
  - другие направления контроля согласно Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий ОО, утвержденной директором школы
- 4.2. Контроль и ответственность за качество организации питания в школе возлагаются на директора школы.
- 4.2. Директор школы ежедневно согласовывает рационы завтраков и обедов с учетом утвержденных в установленном порядке циклических меню.
- 4.3.3 ам. директора по УВР организует в пищеблоке школы дежурство учителей и учащихся.
- 4.4. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой входят заведующий хозяйством и другие работники, назначенные приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 4.5. Контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного лица, назначенного приказом директора ОО.
- 4.6. Медицинский работник, закрепленный за ОО, берет суточную пробу и ведет бракеражный журнал.
- 4.7. В контроле организации питания в ОО по согласованию с администрацией могут принимать участие представители родительской общественности, попечительского совета и других общественных организаций.

## **5. Порядок финансирования питания**

- 5.1. Финансирование питания производится в соответствии с численностью учащихся и количеством учебных дней в срок до 25 числа текущего месяца на следующий месяц в строгом соответствии с объемами и источниками выделенных бюджетных ассигнований. Платежные документы оформляются по определению лимитов.
- 5.2. Отчет о расходовании средств составляется ежемесячно на основании ежемесячных актов выверки поставленной продукции и питания, составляемых в двух экземплярах и выверяемых поставщиками продукции.
- 5.3. Порядок расчетов производится в соответствии с договорами о поставке продуктов питания, заключаемых с поставщиками поквартально.

## **6. Заключительные положения**

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей законодательству Российской Федерации.