

«Принято»  
на заседании педагогического совета  
Протокол №2  
от 27.09.2022г



«Утверждаю»  
Директор  
МОУ Тимирязевской СШ  
Селиванова В.Б.  
Приказ № 611 от 27.09.2022г

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания в МОУ Тимирязевской средней школе

### 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 «Организация питания обучающихся», действующим законодательством Российской Федерации.
- 1.2. Настоящее положение регулирует взаимоотношения между образовательным учреждением и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания.
- 1.3. Предоставление питания учащимся в школе осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, законодательством Ульяновской области, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, уставом школы.
- 1.4. Ответственность за функционирование Центра здорового питания школы, как структурного подразделения образовательного учреждения, в соответствии с требованиями СанПиН несет директор школы.

### Основные принципы организации питания

- 2.1. Удовлетворение физиологических потребностей учащихся в пищевых веществах.
- 2.2. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- 2.3. Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, разработанному ОГКУ «Агентством социального питания», согласованному с МУ «Управление образования» и утверждённому директором школы.
- 2.4. Контроль осуществления своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договорам с поставщиками продуктов питания.
- 2.5. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- 2.6. Осуществление контроля соблюдения технологий приготовления блюд и изделий, норм закладки сырья, соблюдения рецептур и т.д.
- 2.7. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащимся.
- 2.8. Повышение доступности и качества питания учащихся.
- 2.9. Укрепление материально-технической базы организации питания учащихся, улучшение организации обслуживания учащихся.
- 2.10. Развитие системы производственного контроля качества и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.11. 100% охват учащихся обучающихся питанием.

### 3. Функции по организации питания.

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширению ассортимента блюд.
- 3.2. Принимать совместно с родителями (законными представителями) учащихся необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.
- 3.3. Составлять калькуляции на блюда и контролировать правильность применения установленного порядка ценообразования.
- 3.4. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.5. Организовывать расстановку работников Центра здорового питания с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- 3.6. Проводить мониторинг общего охвата горячим питанием обучающихся.
- 3.7. Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

- 3.8. Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- 3.9. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- 3.10. Определять планы-заявки на продукты питания и расчета потребности в них.
- 3.11. Заключать договоры на поставку продуктов питания с поставщиками согласно действующего законодательства Российской Федерации.

#### **4. Контроль организации питания**

Школа осуществляет контроль за:

- 4.1. санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, за наличием оборудования, инвентаря, посуды;
- 4.2. органолептической оценкой приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления, наличием меню;
- 4.3. охватом горячим питанием обучающихся;
- 4.4. строгим учетом всех категорий питающихся;
- 4.5. выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведением мероприятий по его усовершенствованию;
- 4.6. условием транспортировки и хранением продуктов питания;
- 4.7. санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;
- 4.8. соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом Центра здорового питания;
- 4.9. повышением квалификации персонала, своевременностью прохождения санитарного минимума, прохождением медицинского осмотра;
- 4.10. соблюдением требований действующих законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
- 4.11. укреплением материально-технической базы питания учащихся, улучшением организации обслуживания учащихся;
- 4.12. выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания;
- 4.13. ценообразованием в системе питания.

#### **5. Организация питания учащихся.**

5.1. Администрация школы выделяет специальное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно - гигиенических норм и правилами по следующим направлениям: \*

- 5.1.1. число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
- 5.1.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- 5.1.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- 5.1.4. обеспеченность посудой;
- 5.1.5. наличие вытяжки, её работоспособность.
- 5.2. Предоставление горячего питания в лицее производится исключительно на добровольной основе.
- 5.3. Питание учащихся, не относящихся к льготным категориям, осуществляется за счет родительской платы.
- 5.4. Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, составленному и утвержденному на текущий год. Контроль посещения столовой и учет количества отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя; учет количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) - на ответственного за питание, назначаемого приказом директора школы в установленном порядке
- 5.5. Администрация школы организует дежурство учителей и обучающихся в Центре здорового питания.
- 5.6. Контроль организации питания учащихся осуществляется комиссией, назначаемой приказом директора школы.
- 5.7. Права членов комиссии:
  - 5.7.1. Посещать и осматривать помещения по приготовлению и приему пищи.
  - 5.7.2. Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

- 5.7.3. Требовать от директора школы отстранения от работы лиц, допустивших нарушения в организации питания.
- 5.7.4. Предоставлять на рассмотрение директору поощрения ответственных лиц за организацию питания.
- 5.7.5. Проверять пищу на качество до приема пищи детьми и отмечать в журнале бракеража готовой продукции.
- 5.7.6. Ответственный за питание, классные руководители ведут ежедневный учёт учащихся, получающих бесплатное и платное питание по классам.

#### **6. Функции администрации школы**

- 6.1. Организует и контролирует отпуск питания учащихся согласно фактической явки;
- 6.2. Директор школы утверждает цикличное меню завтраков, обедов.
- 6.3. Совместно с поваром, ответственный по питанию школы разрабатывают график посещения учащимися Центра здорового питания под руководством классного руководителя;
- 6.4. Организует во время перерыва дежурство преподавателей, старшеклассников в столовой;
- 6.5. Обеспечивает охрану товарно-материальных ценностей;
- 6.6. Периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания учащихся;
- 6.7. Осуществляет контроль за работой Центра здорового питания;
- 6.8. Принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание;
- 6.9. Заключает договоры с лабораторией на проведение анализа полноты вложения сырья, качества готовой продукции и поступающего сырья, договоры по обслуживанию оборудования, весового хозяйства и т.д., регламентирующие взаимоотношения с другими службами;
- 6.10. Поощряет классных руководителей за организацию горячего питания;
- 6.11. Осуществляет контроль своевременной доставки продовольственных товаров, полуфабрикатов, кулинарных изделий с базовых предприятий;
- 6.13. Обеспечивает соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов, осуществляет контроль за качеством продуктов;
- 6.14. Обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами;
- 6.15. Следит за своевременным и обязательным прохождением работниками медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований.

#### **7. Обязанности ответственного за питание .**

- 7.1. Ответственный за питание учащихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 7.2. Ответственный за питание обучающихся обязан:
  - своевременно подготовить документацию на обучающихся, персональные дела которых будут рассматриваться для обеспечения их бесплатным питанием в текущем году в соответствии с пунктом 6.2. данного Положения.
  - своевременно подавать информацию об изменениях в списках учащихся, получающих бесплатное питание;
  - ежедневно производить учёт детей в школе для уточнения количества питающихся в этот день;
  - своевременно сдавать отчет по питанию учащихся.

#### **8. Взаимодействие. Контроль.**

- 8.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.
- 8.2. Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля школы.
- 8.3. Контроль надлежащего исполнения данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже 1 раза в полугодие с заинтересованными ведомствами и структурами.