



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 18 городского округа Самара»

<p><b>ПРИНЯТО</b> на Педагогическом совете Учреждения (протокол <u>20.11.21</u> г. № <u>1</u>)</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b> Директор МБОУ «Школа №18» г.о.Самара  Н.А. Черных МБОУ Школа № 18 г.о. Самара <u>30.11.2021</u></p> 
--	--

**Положение  
о порядке организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Устава школы. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:
  - 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
  - 2.5. Настоящее Положение определяет:
  - 2.6. Общие принципы организации питания обучающихся;
  - 2.7. Порядок организации питания в школе; порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе

**3. Общие принципы организации питания в школе**

- 3.1. 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»
- 3.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
  - 3.2.1. Предусмотрены производственные помещения для хранения (приготовления) пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным,



- весоизмерительным), инвентарем;
- 3.2.2. Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- 3.2.3. Разработан и утвержден, режим работы столовой и график питания обучающихся.
- 3.3. 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.
- 3.4. Питание обучающихся организуется за счет средств местного бюджета для учащихся социально защищенных категорий на основании подтверждающего документа (справки, удостоверения и др.), за счет родительских средств для остальных учащихся.
- 3.5. Питание в школе организуется на основе примерного рациона школьных обедов для организации питания детей 7-10 и 11-18 лет.
- 3.6. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 3.7. 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»

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

- 4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
- 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность по графику. 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.
- 4.3. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора, фельдшер, ответственный за организацию питания, директор школы, заведующий столовой.
- 4.4. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом



пищи и их поведение во время обеда.

## **Порядок предоставления и организация питания учащихся льготных категорий**

- 5.1. Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы школы имеют:
- 5.2. Обучающиеся из малообеспеченных семей, предоставившие справку, подтверждающую статус малообеспеченной семьи.
- 5.3. Обучающиеся из многодетных малообеспеченных семей.
- 5.4. Дети- сироты
- 5.5. Дети- инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание)
- 5.6. Обучающиеся по адаптированной программе на основании заключения ПМПК
  
- 5.7. Списки обучающихся льготных категорий, поставленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора на основании следующих документов:
  - заявления родителей или лиц их заменяющих;
  - документов, подтверждающих статус семьи;
  - заключения ПМПК.
- 5.8. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.
- 5.9. Классный руководитель ведёт ежедневный учет питающихся на бесплатной основе по таблице учета питающихся детей.
- 5.10. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведётся табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

## **6. Руководство и контроль за организацией питания**

- 6.1. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора на текущий учебный год.
- 6.2. Ответственный за питание в школе 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.
- 6.3. Ответственный за организацию питания готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся
- 6.4. Ответственный за организацию питания посещает все совещания по вопросам организации питания.
- 6.5. Ответственный за организацию питания своевременно предоставляет необходимую отчётность в Управление образования.
- 6.6. Ответственность за организацию питания в школе несёт директор школы.

## **7. Документация.**

- 7.1. Документы регламентирующие организацию питания в школе:

- 7.2. 6.1. Положение об организации питания обучающихся.
- 7.3. Приказ директора об организации питания, назначении ответственных лиц за организацию бесплатного питания, с возложением на них функций контроля.
- 7.4. График питания обучающихся.
- 7.5. Утвержденные списки детей льготной категории для получения бесплатного питания.
- 7.6. Документы, подтверждающие льготы для получения бесплатного питания (справки о подтверждении статуса малообеспеченной семьи, многодетной малообеспеченной семьи, заключение ПМПК)
- 7.7. Акты о проведенных проверках организации питания и качества приготовления обеда в школьной столовой, проведенные органами самоуправления школы.