

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Осинская средняя общеобразовательная школа №2»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Осинская СОШ №2»  
Барлуков П.Г.  
" 1 " 09 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о организации горячего питания обучающихся МБОУ «Осинская СОШ №2»**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее положение разработано в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, обеспечения здоровья обучающихся и предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Осинская СОШ №2», определяет отношения между общеобразовательным учреждением и родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в образовательном учреждении

1.3. Настоящее положение является обязательным для исполнения всеми работниками школы, связанными с организацией и обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.4. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в основном здании школы.

1.5. Основными задачами организации питания детей в МБОУ «Осинская СОШ №2» являются создание условий для обеспечения обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**2. Организационные принципы питания**

2.1. Питание в МБОУ «Осинская СОШ №2» может быть организовано для всех следующих категорий обучающихся: обучающиеся из **малообеспеченных семей** (дети-сироты, дети, находящиеся под опекой, дети с инвалидностью, дети из многодетных семей, нуждающихся в дополнительной поддержке, дети из семей, находящихся в социально опасном положении и малообеспеченных семей с совокупным доходом на каждого члена семьи ниже прожиточного уровня, установленного в Иркутской области на душу населения, дети из семей, потерявших кормильца при исполнении обязанностей военной службы (служебных обязанностей), дети, из семей, где оба родителя являются инвалидами 1 и 2 группы)

2.2. Питание обучающихся осуществляется за счет средств регионального, местного бюджетов и за счет платы родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. В школьной столовой должны быть в реализации (свободной продаже) готовые блюда и буфетная продукция в достаточном ассортименте.

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (утв. Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45)

2.5. При организации питания торговая надбавка (наценка) на продукты питания не предусмотрена.

### **3. Стоимость питания**

3.1. Питание обучающихся МБОУ «Осинская СОШ №2» осуществляется за счет родительской платы.

3.2. Питание на бесплатной основе, обучающихся из **малообеспеченных семей**, осуществляется за счет средств **Управления министерства социального развития, опеки и попечительства по Осинскому району**, в размере **91 рубля в день на одного ученика**.

3.3. Отсутствие по уважительной причине в школе обучающихся, питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, фиксируется в специальном журнале.

### **4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

4.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных:

- горячий завтрак обучающимся из малообеспеченных семей за счет бюджетных средств,

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается на переменах, продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.4. Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется работниками школьной столовой, обучающимися - дежурными детьми 7-11 классов, достигших 14 лет.

### **5. Состав документов**

5.1. Состав документов для питания учащихся зависит от количества приёмов пищи обучающимся.

### **6. Организация питьевого режима**

6.1. В МБОУ «Осинская СОШ №2» предусмотрено обеспечение обучающихся питьевой водой, соответствующей требованиям СанПиНа.

6.2. Питьевой режим организован в виде поставки бутилированной воды.

6.3. В школе обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

6.4. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стаканами одноразового применения), а так же контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.5. Бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

### **7. Обязанности работников школы, связанных с организацией питания**

#### **7.1. Ответственный по питанию общеобразовательного учреждения:**

- несёт персональную ответственность за организацию горячего питания детей.
- принимает безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных средств.
- назначает ответственных за ведение документации по столовой и выполнением перспективного меню, норм питания.
- утверждает регламент приема горячих завтраков;

- организует одноразовое горячее питание для всех обучающихся;
- составляет ежедневное, перспективное меню;

Обеспечивает:

- соответствие режима работы школьной столовой режиму работы ОУ;
- учет фактически отпущенных завтраков и обедов за бюджетные средства и родительскую оплату;
- наличие бракеражной комиссии ОУ в составе 3-х человек, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;
- соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания, максимальное разнообразие рациона;
- разработку на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;
- организацию работы по программе самообеспечения;
- контроль за соблюдением гигиенических требований к организации питания, наличие актов, справок проверок органов управления образованием, Роспотребнадзора.

#### **7.2. Главный бухгалтер:**

- заключает договоры на поставку питьевой воды, пастеризованного молока, мёда, хлеба, мяса, других продуктов, овощей.
- осуществляет контроль за использованием бюджетных средств, поступающих из **Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области и администрации МО «Осинский район»** на питание обучающихся.
- ведет бухгалтерский учет и финансовую отчетность школьной столовой.

#### **7.4. Заведующий школьной столовой:**

- обеспечивает соблюдение требований СанПиН к организации питания обучающихся в школьной столовой;
- организует двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся школы.
- при организации горячего питания руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
- о случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информировать территориальные органы Госсанэпиднадзора.
- допускает к работе на пищеблок здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а так же прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.
- закупает, доставляет, размещает на складе, осуществляет хранение и выдачу повару продуктов питания.
- организует хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь.
- обеспечивает документами (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение) пищевые продукты, поступающие на склад;
- принимает сельскохозяйственную продукцию и обеспечивает качественное хранение овощей.
- ведёт учёт хранящихся на складе продуктов и отчётную документацию по их движению (ведение бракеражных журналов).
- ведёт контроль за качеством готовой продукции.
- обеспечивает сбыт пищевых отходов.
- обеспечивает отпуск горячего питания по классам на переменах продолжительностью по 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий;

- составляет заявку на приобретение оборудования для производственных помещений столовой в соответствии с новыми требованиями СанПиН;
- обеспечивает наличие трёх комплектов посуды, ложек из нержавеющей стали;
- составляет примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней);
- обеспечивает составление ежедневного меню (с указанием сведений об объёмах блюда названия кулинарных изделий), меню-раскладок, технологических карт блюд, требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, распределение энергетической ценности завтрака и обеда, соблюдения принципа щадящего питания, хранения и отбора суточных проб, ведение учётной документации пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), ведение номенклатуры проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания в школьной столовой, наличие сертификатов качества на все продукты и питьевую воду.
- производит расчёты стоимости питания обучающихся.
- принимает меры безопасности на пищеблоке.

#### **7.5. Классные руководители:**

- подтверждают документально учёт детей, питающихся за счет бюджетных средств;
- доводят до сведения детей порядок посещения столовой;
- лично присутствуют во время завтраков и обедов (в соответствии с расписанием посещения столовой);
- ведут разъяснительную работу среди школьников о здоровом питании, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приёма пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- на классных родительских собраниях выявляют переносимость обучающимися мёда, молока; разъясняют родителям новые требования СанПиНа к питанию обучающихся; обеспечить 100 % питание обучающихся своих классов (завтрак и обед);
- знакомят обучающихся с Инструкцией о питьевом режиме в школе;
- обеспечивают наличие индивидуальной кружки для воды у каждого ученика;
- обеспечивают 100 % охват обучающихся школьными горячими завтраками;
- обеспечивают охват обучающихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей за счет родительской платы;
- ведут ежедневный учет питания в специальном журнале.