

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа»  
Губкинского района Белгородской области  
от 07.04.2014 года №183

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Троицкая средняя общеобразовательная школа»

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в МБОУ «Троицкая СОШ» являются:

–обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

–гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

–оказание социальной поддержки отдельным категориям учащихся путем предоставления бесплатного питания;

–предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

–пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

–Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

–Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

–Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

–санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

–санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

–методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

–методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

–постановления правительства Белгородской области от 27 февраля 2006 года № 41-пп «О расходовании и учете субвенций областного фонда компенсаций на социальную

поддержку многодетных семей»;

– постановления правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»;

– постановления правительства области от 7 апреля 2006 года № 81-пп «Об областной целевой программе «Школьное молоко» и распространяется на общеобразовательные учреждения Белгородской области;

– постановления Правительства области от 30.01.2013 года № 528-пп «Государственная программа «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;

- постановления администрации Губкинского городского округа от 21.03.2014г. № 603-па «Положение об организации рационального питания в общеобразовательных учреждениях Губкинского городского округа»

1.1. Настоящее Положение утверждено с учетом мнения педагогического совета МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа» (протокол от 07.04.2014 года №6).

## **2. Основные организационные принципы питания в ОУ**

2.1. В школе для детей и подростков с постоянным пребыванием последних более 3-4 часов организуется питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не превышает 3,5-4 часа.

2.2. Для учащихся школы предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак или обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте. По желанию родителей учащимся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.

2.3. Учащиеся групп по уходу и присмотром за детьми обеспечиваются двухразовым горячим питанием. Посещение детьми групп по уходу и присмотром за детьми может быть разрешено только при организации в них двухразового питания.

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться:

– санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

– санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

2.5. Школы, самостоятельно осуществляющие производство и реализацию продукции школьного питания, организуют питание при наличии примерных двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.6. МБОУ «Троицкая СОШ» и базовое предприятие МУП «Комбинат школьного питания» организующие питание на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывают и утверждают примерное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся. Меню составляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая

опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков торгово-технологическим оборудованием и организации доставки готовой продукции и транспортного обеспечения.

2.7. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.8. Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе возлагается на директора школы и органы управления образованием.

2.10. Администрация школы совместно со школьным родительским комитетом и МУП «Комбинатом школьного питания» организует для учащихся горячее питание либо диетпитание по медицинским показаниям.

2.11. Администрация школы организует в столовой дежурство учителей и учащихся. Предварительное накрытие столов может осуществляться дежурными учащимися старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

2.12. В школе для всех учащихся за наличный расчет должна быть организована продажа горячих завтраков и обедов. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи.

2.13. Директор школы назначает организатора школьного питания из числа работников учреждения с определением его функциональных обязанностей.

2.14. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы. Завтраки, обеды и полдники предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего питания утвержденным директором.

2.15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, шеф-повар, организатор школьного питания. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Родительский комитет и другие общественные организации могут принимать участие в контроле организации питания в школе по согласованию с директором школы.

2.16. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

2.17. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий, походов рекомендуется включать пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке.

2.18. В целях обеспечения системы организации питания в школе рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.19. С целью осуществления контроля за организацией и качеством питания учащихся рекомендуется ежегодно осуществлять анализ состояния питания учащихся школы по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья учащихся школы;
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- в) обеспеченность учащихся школы горячим питанием в соответствии с санитарно-

эпидемиологическими правилами и нормативами;

г) стоимость питания в школе, дотации на питание учащимся из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

д) изучение общественного мнения об организации питания в школе;

е) пропаганда здорового питания в школе в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;

ж) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

з) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

и) повышение квалификации кадров в сфере организации питания в школе.

### **3. Организация питания обучающихся на льготной основе**

3.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется детям из многодетных семей.

3.2. Сумма средств для питания учащихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных Губкинскому городскому округу в форме субвенций.

3.3. В случае отсутствия в школе обучающихся из многодетных семей по болезни или другим причинам по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации школы им выдаются продукты питания на сумму с учетом количества пропущенных дней. С целью обеспечения безопасности питания учащихся наборы продуктов включают пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления.

3.4. Питание учащихся из малообеспеченных семей, доход в которых составляет менее 50% от прожиточного минимума, осуществляется в школе на льготной основе. Список учащихся на льготное питание утверждается ежегодно в январе месяце (уточняется в сентябре) школьным родительским комитетом на основании следующих документов:

- заявление родителей;
- справка о составе семьи;
- справка о доходах семьи.

3.5. Школьный родительский комитет имеет право изменять списки учащихся из малообеспеченных семей, нуждающихся в льготном питании, в пределах выделенных средств, привлекать внебюджетные средства для организации питания учащихся.

3.6. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих бесплатное питание в школе, а классные руководители – по классам.

3.7. Бесплатное питание предоставляется учащимся в дни посещения школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами школы в рамках образовательного процесса.

3.8. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию и классных руководителей. Директор школы несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде наборов продуктов школьного питания.

### **4. Питание обучающихся за счет родительской платы**

4.1. Для учащихся, питающихся за счет родительской платы, питание осуществляется на основании письменного заявления родителей.

4.2. Ответственный за питание:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;

- занимается начислением родительской платы за истекший месяц;
- 4.3. Классный руководитель производит сбор денежных средств и передает их организатору школьного питания;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

4.4. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонементам или талонам со штампом ОУ, в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую накануне (до 15 часов) и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

## **5. Реализация областной программы «Школьное молоко»**

5.1. Реализация областной программы «Школьное молоко» на территории Губкинского городского округа на организационном уровне включает:

- назначение ответственных лиц за реализацию программы на уровне школы;
- наличие разработанных, оптимальных вариантов потребления молока и молочной продукции с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья учащихся и индивидуальной непереносимости;
- работу по популяризации программы «Школьное молоко»;
- оказание медико-педагогической, консультационной и информационной поддержки реализации программы.

5.2. Бесплатный завтрак предоставляется всем обучающимся шесть раз в неделю. Согласно программе «Школьное молоко» в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3. Учащиеся, обучающиеся на дому и длительно болеющие (более 3 дней), получают продукты питания в индивидуальной упаковке согласно примерному меню завтраков по программе «Школьное молоко».

5.4. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в питании учащихся в школе запрещается использовать молоко и молочные продукты, не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

5.5. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

## **6. Порядок финансирования**

6.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы, спонсорских средств.

6.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования и науки.

6.3. Директор школы может использовать возможность удешевления питания учащихся за счет продукции, полученной с учебно-опытных участков.