

Приложение №1  
к приказу № 162/4 от 01.09.2023г.  
«Об организации питания обучающихся в  
2023/2024 учебном году»



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания (далее - Положение) в МОУ СОШ № 23, обучающихся в МОУ СОШ № 23 и прибывающих в лагере с дневным пребыванием детей, организованном при МОУ СОШ № 23 в каникулярные периоды, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;
- СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков» утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 22 от 18.03.2011 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом МОУ СОШ № 23.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся МОУ СОШ № 23.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

регламентирующим деятельность МОУ СОШ № 23 по вопросам питания, принимается и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОУ СОШ № 23.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся и пребывающих в пришкольном лагере при МОУ СОШ № 23:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных и попавших в трудные жизненные ситуации семей (по решению управляющего совета);
- модернизация пищеблока МОУ СОШ № 23 в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ СОШ № 23.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в

Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- примерное меню в соответствии с требованиями СанПиН;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МОУ СОШ № 23 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 обучающихся.

3.6. Режим питания определяется:

- МОУ СОШ № 23
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 года.
  - в лагере с дневным пребыванием
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Питание в МОУ СОШ № 23 организуется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МОУ СОШ № 23, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МОУ СОШ №23 осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.4.2599-10

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой МОУ СОШ № 23, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ СОШ № 23, осуществляется территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.13. Директор МОУ СОШ № 23 является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора МОУ СОШ № 23 из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главным бухгалтером МОУ СОШ № 23.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 23**

4.1. Питание обучающихся организуется на льготной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МОУ СОШ № 23, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МОУ СОШ № 23 осуществляет производственную деятельность в режиме работы МОУ СОШ № 23 и шестидневной рабочей недели.

4.4. Отпуск горячего питания, обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год, на период работы лагеря утверждается приказом директора МОУ СОШ № 23. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник.

Результаты

проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в МОУ СОШ № 23:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

#### 5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ СОШ № 23, осуществляется директором МОУ СОШ № 23, организатором питания МОУ СОШ № 23.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет главный бухгалтер.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: директор, организатор питания, члены управляющего совета.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МОУ СОШ № 23 утверждается директором в начале каждого учебного года.

*Дирекция*

*Каф. [И.Т. Камбаров]*

*С. М. Куркин*  
*С. В. Сухов.*  
*И. И. Степанов*  
*И. В. Дика*