

**Положение  
об организации питания учащихся  
бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска  
«Средняя общеобразовательная школа № 51»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания в школе, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с внесенными изменениями, Уставом школы
- СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается на Заседании Совета учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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 в школе являются:

- 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- поддержание школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- 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 школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, входят загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, обеденный зал. Все помещения соответствуют требованиям санитарно - гигиеническим нормативами и правилам по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с гигиеническими нормативами.
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.

3.3. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой, скоропортящейся, кулинарной продукции;

- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии цикличного меню, заверенные директором школы
- приходные документы на пищевую продукцию,
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.6. Питание в школе организуется на основе:

- 12-тидневного цикличного меню горячих завтраков для обучающихся 1-х–4-х классов,
- 12-тидневного цикличного меню горячих обедов для обучающихся 1-х–4-х классов,
- 12-тидневного цикличного меню горячих завтраков для обучающихся 5-х–11-х классов.

Меню разработаны в соответствии с рекомендациями ФБУН «Новосибирский институт НИИ гигиены» и соответствует содержаниям сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, являющихся приложением к цикличному меню.

3.7. Цикличное меню утверждается директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Организация питания осуществляется с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации. Питание организуется на основании договора непосредственно заключенного школой с организатором питания. Организаторы питания должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.11. Директором школы назначается лицо, ответственное за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

#### 4. Порядок организации питания обучающихся в образовательной организации.

- 4.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной (двухсменной) работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.2. Питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования обеспечивается не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований .
- 4.2. Питание обучающихся 5-11 классов организуется на возмездной основе.
- 4.3. Циклическое меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются директором школы и размещается в обеденном зале, а также на сайте учреждения.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах согласно утвержденного графика.

#### 5. Контроль организации школьного питания.

- 5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 5.2. Ответственное лицо, назначенное директором школы за организацию горячего питания в школе:
  - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
  - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.
- 5.3. Ответственный дежурный по столовой контролирует сопровождение обучающихся классными руководителями, учителями-предметниками в помещение столовой. Сопровождающие учителя контролируют соблюдение обучающимися порядка во время приема пищи.
- 5.4. Родительский контроль за организацией питания осуществляет специальная комиссия, состоящая, в том числе из представителя родительского комитета. В рамках родительского контроля оценивается соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-техническое состояние обеденного зала, условие соблюдения правил личной гигиены обучающимися, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, информирование детей и родителей о здоровом питании. Так же на регулярной основе проводится опрос родителей по вопросам питания в учреждении. При необходимости, для учащихся (по медицинским показаниям) могут быть составлены рационы диетического питания. Работа организована на основе МР 2.4.0180-20.