

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 31

Принято  
на Управляющем совете  
от 23.03.2015 г. протокол № 5

УТВЕРЖДЕНО  
приказом руководителя  
от 26.03.2015 г. № 75  
Мирон Л.М.

**Положение  
об организации горячего питания учащихся  
МБОУ СОШ № 31 г. Новошахтинска**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", приказа Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Устава школы.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- мероприятия по улучшению организации питания в школе;
- контроль за организацией школьного питания.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения школы и утверждается директором школы.

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

2.1. Цели и задачи:

1. Повышение доступности и качества питания учащихся
2. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.
3. Оказание содействия учащимся, находящимся в трудной жизненной ситуации, обеспечение их льготным и бесплатным горячим питанием.
4. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.
5. Разнообразие, калорийность, сбалансированность по жирам, белкам, углеводам.
6. Максимальное разнообразие рациона. Витаминизация с учетом сезонности, сочетаемости продуктов.
7. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов.
8. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья учащихся.

9. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

10. Соблюдение режима питания.

2.2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с примерными вариантами горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных учреждениях города Новошахтинска с расчетом химического состава и содержания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов, макроэлементов и энергетической ценности блюд, кулинарных и хлебобулочных изделий на основе таблиц химического состава и калорийности российских продуктов питания.

2.3. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы условия для организации питания обучающихся: предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.4. 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.

2.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания в школе – педагог, назначаемый приказом директора на текущий учебный год, в обязанности которого входит:

- контроль выполнения приказа по Управлению образования Администрации города Новошахтинска;
- сбор и анализ необходимых документов для постановки обучающихся на обеспечение бесплатными обедами;
- сбор и корректировка данных по учащимся, относящимся к льготным категориям;
- своевременное предоставление отчета о фактически сложившихся затратах на питание учащихся по МБОУ СОШ № 31;
- своевременное предоставление необходимой отчетности.

2.7. Для контроля за качеством приготовления блюд создается бракеражная комиссия, в состав которой входят: администрация школы, медицинский работник, заведующий производством.

Бракераж осуществляется ежедневно.

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

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам.

3.4. Классный руководитель:

3.4.1. На первом уроке собирает информацию о количестве питающихся учащихся в класса,

3.4.2. Предоставляет талон в столовую с указанием количества учащихся в классе по факту, подписывают талон.

3.4.3. Сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют соблюдение

санитарно-гигиенических норм и правил обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда в столовой для поддержания порядка.

3.4.4. организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса (наличие талона на питание, дежурные ученики класса по организации питания в столовой).

#### **4. Мероприятия по улучшению организации питания в школе**

4.1. Мониторинг состояния здоровья обучающихся..

4.2. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использованием продуктов, обогащенных комплексом витаминов и минералов.

4.3. Учет индивидуальных особенностей детей для организации питания.

4.4. Переоснащение школьной столовой производится с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств.

4.5. Постоянный санитарно- гигиенический контроль за правильным рационом питания и технологией приготовления блюд.

#### **5. Контроль за организацией школьного питания**

5.1. Обязанности классного руководителя

Классный руководитель обязан:

1. Добиваться 100% охвата учащихся горячим питанием.
2. Вести ежедневный учет питания учащихся в классе.
3. Вести просветительскую работу среди учащихся и родителей по пропаганде здорового питания, здорового образа жизни.

5.2. Права и обязанности родителей

Родители имеют право:

- 1.Обращаться к директору школы по проблемам, связанным с организацией горячего питания.
2. Вносить предложения на рассмотрение органов управления школы по совершенствованию организации горячего питания.
- 3.Запрашивать информацию у органов управления школой по интересующим родителей вопросам.

5.3. Обязанности учащихся

Учащиеся обязаны:

- 1.Выполнять требования классного руководителя по охвату горячим питанием.
- 2.Выполнять требования техники безопасности и охраны труда во время пребывания в столовой.
- 3.Соблюдать нормы личной гигиены и правила пребывания в столовой.

5.4. Права учащихся

Учащиеся имеют право:

1. Получать горячее питание согласно меню.
2. Высказывать пожелания по улучшению качества питания.