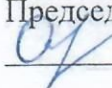
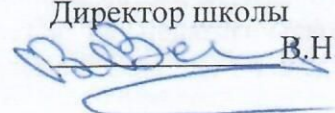


Рассмотрено  
на заседании СШ  
протокол № 1 от  
«15» сентября 2018 г.  
Председатель СШ:  
 М.Ю.Осипов

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от  
«30» августа 2018 г.

Утверждено  
Приказом № 11211-0  
«30» августа 2018 г.

Директор школы  
 В.Н.Васильев

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ В КОУ «ХАНТЫ- МАНСИЙСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, 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 29.12.2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 28.11.2015)
- Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Законом Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 30 января 2016 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре»
- Постановлением Правительства Ханты - Мансийского автономного округа – Югры от 09 октября 2013 № 413-п «О государственной программе Ханты - Мансийского автономного округа-Югры «Развитие образования в Ханты - Мансийском автономном округе - Югре на 2016 - 2020 годы» (с изменениями на 22.01.2016)
- Постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 4 марта 2016 года № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»
- Уставом школы;

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, принимается на педагогическом совете, утверждается методическим советом школы и согласовано с Советом школы, 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 является:

- 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 с ограниченными возможностями здоровья;
- 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 используется специальное помещение (пищеблок, школьный буфет), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние соответствует установленным требованиям;
- наличие 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 России.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- график питания учащихся;
- заявки на питание, ведомость учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал брокеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ежедневное меню; книга отзывов и предложений.

3.4. 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.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях".

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором школы .

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками обслуживающей организации, 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. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10;

3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых для школьной столовой, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся на текущий учебный год.



#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с учреждением общественного питания организует питание учащихся на бесплатной основе согласно утвержденному циклическому двухнедельному меню.

4.2. Оказание услуги по организации питания обучающихся осуществляется в оборудованном для приема пищи помещении - школьном буфете.

4.3. Для обучающихся организуется двухразовое горячее питание.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене, продолжительность устанавливается в соответствии с Уставом образовательного учреждения в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями в помещение школьной 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 работниками столовой.

4.7. Медицинский работник школы ежедневно осуществляет контроль за качеством питания учащихся. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищевых продуктов в соответствии с графиком контроля качества питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы ежедневно.

4.8. Классные руководители сдают документы отчетности по питанию ежемесячно, в последний день питания отчетного месяца.

4.9. Отчет по использованию финансовых средств по ведомостям и абонентским книжкам, перечисление средств за обеспечение питанием в учреждение общественного питания осуществляет бухгалтер.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В СТОЛОВУЮ ШКОЛЫ

5.1. Предприятие общественного питания организует питание учащихся общеобразовательного учреждения в соответствии с договорными обязательствами:

- поставка готовой продукции для питания учащихся, согласно калькуляции в пределах установленной системы, в соответствии с заявками;
- организация контроля за качеством готовой продукции;
- организация учета предоставления питания обучающимся общеобразовательного учреждения
- предоставление отчетности по обеспечению питанием.

5.2. Разрабатывает и согласовывает с руководителем учреждения в установленном порядке двухнедельное меню; согласовывает его в территориальном органе Роспотребнадзора.

5.3. Торговая наценка составляет 60%.

## 6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой общеобразовательного учреждения и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями ТОТУ «Роспотребнадзор» в Ханты – Мансийском автономном округе - Югра, предприятием общественного питания, администрацией школы, органами школьного самоуправления в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер учреждения.

6.3. Контроль посещения буфета, получения питания, учета количества фактически отпущенных завтраков, обедов, осуществляет социальный педагог, назначенный приказом руководителя образовательного учреждения ответственным за питание школьников.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

6.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.