

РЕКОМЕНДОВАНО  
на заседании педагогического совета  
МКОУ «Шишловская ООШ»  
04.12.2024 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «Шишловская ООШ»  
В.П.Винтер  
Пр.от 04.12.2024 г. №20

## ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Шишловская основная общеобразовательная школа»

### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Шишловская основная общеобразовательная школа» (далее — Положение) устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Шишловская основная общеобразовательная школа» (далее — школа), определяет основные правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между школой 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 Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (далее — СанПиН);

— Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

— Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»; — Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы.

### 2. Основные цели и задачи.

2.1. Основной целью Положения является организация питания учащихся, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Задачи:

- обеспечение учащихся качественным и безопасным горячим питанием;

- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из многодетных семей, семей, которые признаны малоимущими.

### 3. Организация питания учащихся

3.1. Для организации питания учащихся 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.2. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся; - 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;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.3. Школа при участии классного руководителя осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 3.5. Примерные меню утверждаются директором школы.
- 3.6. Организация питания учащихся осуществляется на основании заключенных контрактов на организацию питания.
- 3.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. Порядок организации питания учащихся в школе

4.1. Учащиеся школы обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств муниципального и регионального бюджетов.

4.2. Питание организуется за счет:

4.2.1. Средств бюджета Тульской области на сумму, определенную действующим законодательством Тульской области в сфере образования, для учащихся:

- 1-5-х классов;

- 6-9-х классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей.

4.2.2. Средств бюджета муниципального образования город Новомосковск, на сумму, определенную Собранием депутатов муниципального образования город Новомосковск, для учащихся, отнесенных к следующим категориям:

- дети-инвалиды;

- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии;

- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи;

- детей, чьи родители проходят (проходили) военную службу по контракту (в том числе военнослужащие, лица, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции) либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, или призваны на военную службу по мобилизации и принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года;

- детей, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Херсонской области, Запорожской области, вынужденно покинувших территорию Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Херсонской области, Запорожской области и прибывших на территорию муниципального образования город Новомосковск в экстренном массовом порядке после 24 февраля 2022 года в связи с проведением

специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Херсонской области и Запорожской области.

4.3. Ежедневное меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Питание учащихся организуется по классам в соответствии с графиком питания учащихся в столовой, утвержденным директором школы.

4.5. Ответственность за сбор и оформление документов несет классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.6. Педагогический работник, проводящий урок, перед посещением учащимися столовой по звонку организованно выводит их в столовую, где к учащимся присоединяется классный руководитель, который находится с классом до окончания приёма пищи.

4.7. Ответственный за организацию питания в школе:

- следит за дисциплиной, препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой;
- обеспечивает соблюдение режима посещения столовой; - обеспечивает общественный порядок и содействует работникам столовой;
- контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

4.8. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются классным руководителем и ответственным за организацию питания в школе с работниками столовой.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов или с использованием мармита поддержание в Документ подписан электронной подписью. горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров и соусов в течение длительного времени.

4.10. Для своевременной и качественной организации питания учащихся классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую после первого урока текущего дня.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдения рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

## 5. Контроль организации питания

5.1. Текущий контроль организации питания учащихся в школе осуществляет ответственный за организацию питания.

5.2. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию учащихся ответственному за организацию питания в школе по форме, утвержденной директором школы.

5. 3. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчетах несут классные руководители.

- 5.4. Заместитель директора контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания учащихся.
- 5.5. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.