

Согласовано

Утверждено

Представительный орган

приказом № 266/1 от 07.09.2022

работников школы №65

Директор школы №65

\_\_\_\_\_ С.П. Макарова

\_\_\_\_\_ Л.Н. Шибанов

**Положение о порядке организации питания  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением  
отдельных предметов № 65»  
города Кирова**

**1. Общие положения**

- 1.1. Положение о порядке организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением отдельных предметов №65» города Кирова (далее – Положение) регламентирует порядок организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углублённым изучением отдельных предметов №65» города Кирова (далее – школа) и устанавливает условия представления льготного питания обучающимся в школе.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом школы.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе. Обучающийся имеет право на получение питания в дни посещения школы.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласуется с представительным органом работников школы, утверждается приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.4 настоящего Положения.
- 1.6. 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 обучающихся в школе являются:
  - обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием;

- 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 многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся

- 3.1. Организация питания обучающихся в школе осуществляется муниципальным казенным учреждением «Комбинат продовольствия и социального питания» города Кирова (далее – МКУ «КП и СП»).
- 3.2. Заявки о потребности в средствах бюджета муниципального образования «Город Киров» на планируемый финансовый год подаются в департамент образования администрации города Кирова (далее – департамент) МКУ «КП и СП» в отношении школы, исходя из количества обучающихся, имеющих право на получение льготного питания, по формам и в сроки, установленные департаментом.
- 3.3. Для организации питания обучающихся используется помещение школьной столовой, соответствующее 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 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 Российской Федерации.
- 3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - копии примерного двухнедельного меню для обучающихся 1-4 и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
  - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
  - 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. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями

(законными представителями) с целью организации горячего питания на платной или бесплатной основе.

- 3.6. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.
- 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

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

- 4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового питания (завтрак и обед) на штатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и выпечки.
- 4.5. Для обучающихся 1-4 классов (1 смена) предусматривается организация горячих завтраков. Для обучающихся 1-4 классов (2 смена) предусматривается организация горячих обедов.
- 4.6. Для обучающихся с ОВЗ организуется бесплатное двухразовое горячее питание:
  - для обучающихся в 1 смену – завтрак и обед;
  - для обучающихся во 2 смену – обед и полдник.
- 4.7. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в школу:
  - заявление установленного образца на имя директора школы;
  - копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).
- 4.8. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) в начале учебного года представляет в школу:
  - заявление установленного образца на имя директора школы;
  - копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).
- 4.9. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Кирову» родитель (законный представитель) представляет в школу:
  - заявление установленного образца на имя директора школы (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года);

- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал) - два раза в течение учебного года, в начале первого и второго полугодий).
- 4.10. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в школу.
- 4.11. Директор школы не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.
- 4.12. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах не менее 10 минут и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. График приема пищи обучающимися утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.13. Классный руководитель на первом уроке делает заявку в школьную столовую по электронной системе школьного питания «Столовая».
- 4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.15. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую, обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Дежурные по столовой учителя обеспечивают общественный порядок в помещении.
- 4.16. Оплата питания за счёт родительских средств осуществляется автоматически по транспортным картам.

## 5. Контроль организации школьного питания

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляется общественно-административной комиссией согласно приказу директора.

## 6. Ответственность сторон

- 6.1 Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.
- 6.2. МКУ «КП и СП» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
  - за своевременную оплату питания в школе.