

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"БУРЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
БУРЛИНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
(МБОУ «Бурлинская СОШ»)**

Принято на заседании  
педагогического совета  
МБОУ «Бурлинская СОШ»

протокол № 1 от 26.08.2024г.

Утверждено  
Директор школы  Головенко Е. А.

приказ № 181 от 02.09.2024



**ПОЛОЖЕНИЕ**

об организации горячего питания учащихся  
в МБОУ «Бурлинская СОШ»

**1. Общие положения**

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Бурлинская СОШ» (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом от 30.03.1999года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» изменение от 08.08.2024г.;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 с изменениями от 24.03.2019г. №6;
- Уставом школы;

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся МБОУ «Бурлинской СОШ» и филиала «Новосельской СОШ».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания. Принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

**2. Основные цели и задачи.**

Основными задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Бурлинская СОШ» 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

**3. Общие принципы организации питания учащихся.**



- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. 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 Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - копии примерного 15-дневного меню для обучающихся 1-4 классов 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).
- 3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45
- 3.6. Питание в общеобразовательной организации организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.7. Примерное меню размещается на официальном сайте Школы.
- 3.8. Стоимость горячего питания для учащихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливается исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, и согласовывается с общешкольным родительским комитетом.
- 3.9. Оплата за горячее питание производится родителями (законными представителями) учащихся самостоятельно.
- 3.10. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.
- 3.11. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год Управляющим советом.
- 3.12. Директор МБОУ «Бурлинская СОШ» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.13. Классный руководитель является ответственным лицом за охват питанием учащихся класса, ведение консультационной и разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).
- 3.14. Классные руководители обеспечивают ежедневное заблаговременное предоставление заявок на питание фактически присутствующих обучающихся.



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

4.1. Питание учащихся 1 -4-х, 5-11-х (многодетные) классов организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств); 5-11 классов за счёт средств родителей (законных представителей);

учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ).

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовые МБОУ «Бурлинская СОШ» и филиал «Новосельское СОШ» осуществляют производственную деятельность в режиме одной смены и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия и комиссия «Родительский контроль». Состав комиссий на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в акт проверки комиссии по родительскому контролю за организацией питания в школе.

#### **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 учащихся в МБОУ «Бурлинская СОШ» и филиала «Новосельская СОШ» осуществляют ответственный за организацию питания, члены комиссий по контролю за организацией питания.