

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МКОУ СОШ  
«Рамонский лицей»  
Приказ №102 от 04.09.2014г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной  
школы «Рамонский лицей» Рамонского муниципального района  
Воронежской области

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 ФЗ №273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., санитарными правилами и нормами СанПиН 2.н.5.2409-08, Уставом МКОУ СОШ «Рамонский лицей».
- 1.2. Основными 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;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся;
  - порядок организации питания в школе;
  - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом по образовательному учреждению.

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

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. 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.
4. Питание обучающихся организуется для льготных категорий учащихся в соответствии с распоряжением администрации за счет бюджетных средств.

5. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона.
6. Питание в школе организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания – заместитель директора по учебно-воспитательной работе, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

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

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или

выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются две перемены по 10 и 20 минут. Отпуск учащихся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.
4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят списки учащихся с подтверждающими документами в течении учебного года для предоставления бесплатного питания.
6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака и обеда.
7. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
  - готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
  - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел по образованию, спорту и молодёжной политике; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые отделом;
  - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с

педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

8. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.
9. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

#### **4. Документация**

В МКОУ СОШ «Рамонский лицей» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Списки обучающихся льготных категорий, пользующихся питанием за счет бюджетных средств.
- Контракты и договоры с организациями на поставку продуктов питания и сопроводительные документы.