

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
школа-интернат основного общего образования г.Белебея  
муниципального района Белебеевский район  
Республики Башкортостан**

**ПРИНЯТО**

на заседании педсовета  
Протокол №3  
от 29.12.2014г.

**СОГЛАСОВАНО**

председатель профкома  
\_\_\_\_\_ И.И.Юнусова

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ школа-интернат  
г.Белебея \_\_\_\_\_ Р.К. Салихова  
Приказ №23 от 23.01.2015г.

**Положение об организации питания учащихся**

**1. Общие положения**

1.1. Положение разработано на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273 «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения", СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиНа 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Устава муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения школа-интернат основного общего образования г.Белебея муниципального района Белебеевский район Республики Башкортостан (далее ОУ).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в ОУ.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с председателем профсоюзного комитета, утверждается приказом директора ОУ.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. В случае внесения изменений и дополнений в отдельные пункты Положения, действующая редакция Положения автоматически утрачивает силу, Положение действует в новой редакции.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:

-Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания с привлечением бюджетных средств.

-Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

-Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

-Пропаганда принципов полноценного и здорового питания, развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

-Социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных, многодетных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

-Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **2. Общие принципы организации питания:**

2.1. Питание учащихся, воспитанников осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 -

11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 15.08.2013г. № 07-07-3311/1 07-3311/2 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ». Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах" СанПиН 2.4.5.2409-08, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ начального и среднего профессионального образования».

- 2.2. Питание в ОУ осуществляется за счет средств бюджета.
- 2.3. Организация питания осуществляется на договорной основе с предприятием-организатором питания.
- 2.4. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в Учреждении, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.
- 2.5. Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами;
- 2.6. Часы приема пищи устанавливаются Уставом ОУ в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в ОУ рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 20 минут;
- 2.7. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором по согласованию с главным поваром;
- 2.8. Контроль за качеством питания учащихся, воспитанников в ОУ осуществляет медсестра (по согласованию), заместитель директора по воспитательной работе, член профкома. Комиссия по контролю питания обучающихся по результатам ежеквартальных проверок составляет акты.  
Директор ежедневно утверждает меню.
- 2.9. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется исходя из стоимости продуктов питания;
- 2.10. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания;
- 2.11. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи;

- 2.12. Предприятие-организатор питания обеспечивает обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников;
- 2.13. Предприятие-организатор питания обеспечивает периодическое гигиеническое обучение работников;
- 2.14. Ответственный за организацию питания:
- формирует заявки для представления горячего питания;
  - ведёт ежедневный учёт количества фактически полученных учащимися обедов по классам.
- 2.15. Классный руководитель или воспитатель находится в столовой (буфете) во время приема пищи обучающимися.

### **3. Финансирование расходов на организацию питания:**

- 3.1. Финансирование расходов на организацию питания осуществляется за счёт средств муниципального бюджета;
- 3.2. Субсидии из бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели;
- 3.3. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

### **4. Контроль за организацией питания:**

- 3.4. Контроль за организацией питания учащихся, воспитанников работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством;
- 3.5. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора ОУ. В состав бракеражной комиссии входят: шеф-повар столовой, директор ОУ, медицинский работник (по согласованию). По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале;
- 3.6. Комиссия:
- проверяет качество, объём и выход приготовленных блюд, их соответствие утверждённому меню;
  - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учётов срока хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
  - вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований;
- По результатам проверок комиссия составляет акт, директор ОУ принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц;

- 3.7. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой ОУ, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое;
- 3.8. Ответственность за организацию питания, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора ОУ, шеф-повара столовой.
- 4.6. Контроль организации питания осуществляется не реже одного раза в месяц, результаты проверок фиксируются в «Журнале контроля за организацией и качеством питания».

## **5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся:**

- 5.1. Родители (законные представители) имеют право:
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
  - знакомиться с примерным и ежедневным меню;
  - принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.
- 5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
  - вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **6. Ответственность Учреждения и предприятия-организатора питания:**

- 6.1. За организацию питания в соответствии требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 6.2. За соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом.
- 6.3. Учёт и контроль поступающих бюджетных средств.

## **7. Организация информационно-просветительской работы:**

- 7.1. ОУ организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- 7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- 7.3. Организует систематическую работу с родителями (законными представителями) беседы, лектории и др. о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.