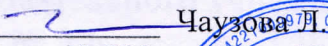


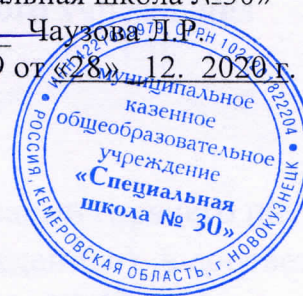
**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
«28» 12 2020 г.  
Протокол № 5 от 28.12.2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МКОУ «Специальная школа №30»

  
Приказ № 289 от «28» 12. 2020 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 30»**

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
«28» 12 2020 г.  
Протокол № 5 от 28.12.2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
МКОУ «Специальная школа №30»  
\_\_\_\_\_  
Чаузова Л.Р.  
Приказ № 289 от «28» 12. 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 30»**

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **Об организации горячего питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Специальная школа № 30»**

#### **1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МКОУ «Специальная школа № 30» (далее «Учреждение»), в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012 г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; законом Кемеровской области от 14.11.2005 г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»; Решением Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013 г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»; Уставом учреждения.
- 1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:
- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

- 2.1. При организации питания Учреждение руководствуется нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32;

- 2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в образовательном учреждении должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
- 2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального, регионального и муниципального бюджетов для всех обучающихся.
- 2.5. Для обучающихся школы предусматривается двух - разовое питание (завтрак, обед).
- 2.6. Питание в Учреждении организуется посредством реализации основного (организованного) 20-дневного меню для детей 7-11 и 12 и старше лет.
- 2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.8. За организацию горячего питания в школе отвечает бракеражная комиссия, которая назначается приказом директора Учреждения на текущий учебный год.
- 2.9. Поставка продуктов питания в Учреждение осуществляется непосредственно поставщиками.
- 2.10. Руководитель Учреждения несет ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся.

### **3. Порядок организации питания.**

- 3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Учреждения.
- 3.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 3.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из школы, школьная столовая

осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения. Классные руководители обязаны уведомить заведующего производством (шеф-повара) о планируемых мероприятиях не позднее, чем за 2 суток.

- 3.4. Часы приема пищи устанавливается в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным приказом директора Учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается ступенчатый режим перемен (три по пятнадцать и три по двадцать минут).
- 3.5. Отпуск питания (завтраки и обеды) обучающимся осуществляется в столовой по классам, четко по времени.
- 3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра (по согласованию), заведующий производством и другие лица по усмотрению директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Кроме того, в Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания детей. Результаты проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях. Родительский контроль осуществляется на основании «Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МКОУ «Специальная школа № 30».

- 3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе, ежедневно накануне предоставляют в письменном виде в столовую заявку о количестве питающихся детей.
- 3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют соблюдение гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
  - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Комитет образования и науки администрации города Новокузнецка, централизованную бухгалтерию;
  - осуществляет мониторинг организации горячего питания; посещает все совещания по вопросам организации питания;
  - своевременно предоставляет необходимую отчётность;
  - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе льготных категорий обучающихся, сверяя с классным журналом, готовит пакет необходимых документов для предоставления питания;
  - проверяет качество поступающих продуктов питания, меню;

- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- 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;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания.

3.10. Каждая последняя пятница месяца - санитарный день.

#### **4. Документация Учреждения.**

В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Приказ об организации горячего питания.
- Положение об организации горячего питания обучающихся.
- Приказ о создании бракеражной комиссии.
- Положение о бракеражной комиссии.
- Приказ о постановке обучающихся на горячее питание.
- Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся.
- Положение об обеспечении продуктовыми наборами.
- Раздел в общешкольном плане работы и план работы по формированию культуры здорового питания и здорового образа жизни.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал калорийности.
- Гигиенический журнал
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Программы, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания и т.д.