УТВЕРЖДАЮ

Цжола № 65 г.о. Самара

О В Лементьева

Ipakas Non 101. 01

20 25

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке и организации горячего питания

муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа № 65 имени героя Советского Союза В.Д. Андреянова» городского округа Самара

Принято на Педагогическом совете МБОУ Школа № 65 г.о. Самара

Протокол № 7 от 14.04 20 15 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Школа

№ 65 г.о. Самара (далее — "Положение") устанавливает порядок организации рационального 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 целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - Уставом школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. 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 МБОУ Школа № 65 г.о. Самара являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принци пам 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 соответс твии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помеще ния (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;
- столовыми посудой, • обеспеченность кухонной и столовой приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- правил в • соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и Российской Федерации.
 - 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 20-ти дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие ачество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия. документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.
- руководителями с классными школы совместно 3.4 Администрация осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родите NMRIL

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

организационно-3.5. Администрация школы обеспечивает принятие 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарнопитания обучающихся в организации требования к эпидемиологические среднего общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального образования"; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

- 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии соответствии рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготов ляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
 - 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.
- 3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 3.13. 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 шестидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предос тавления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
 - 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
 - 4.7. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается соответствии с постановлениями администрации городского округа Самара.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

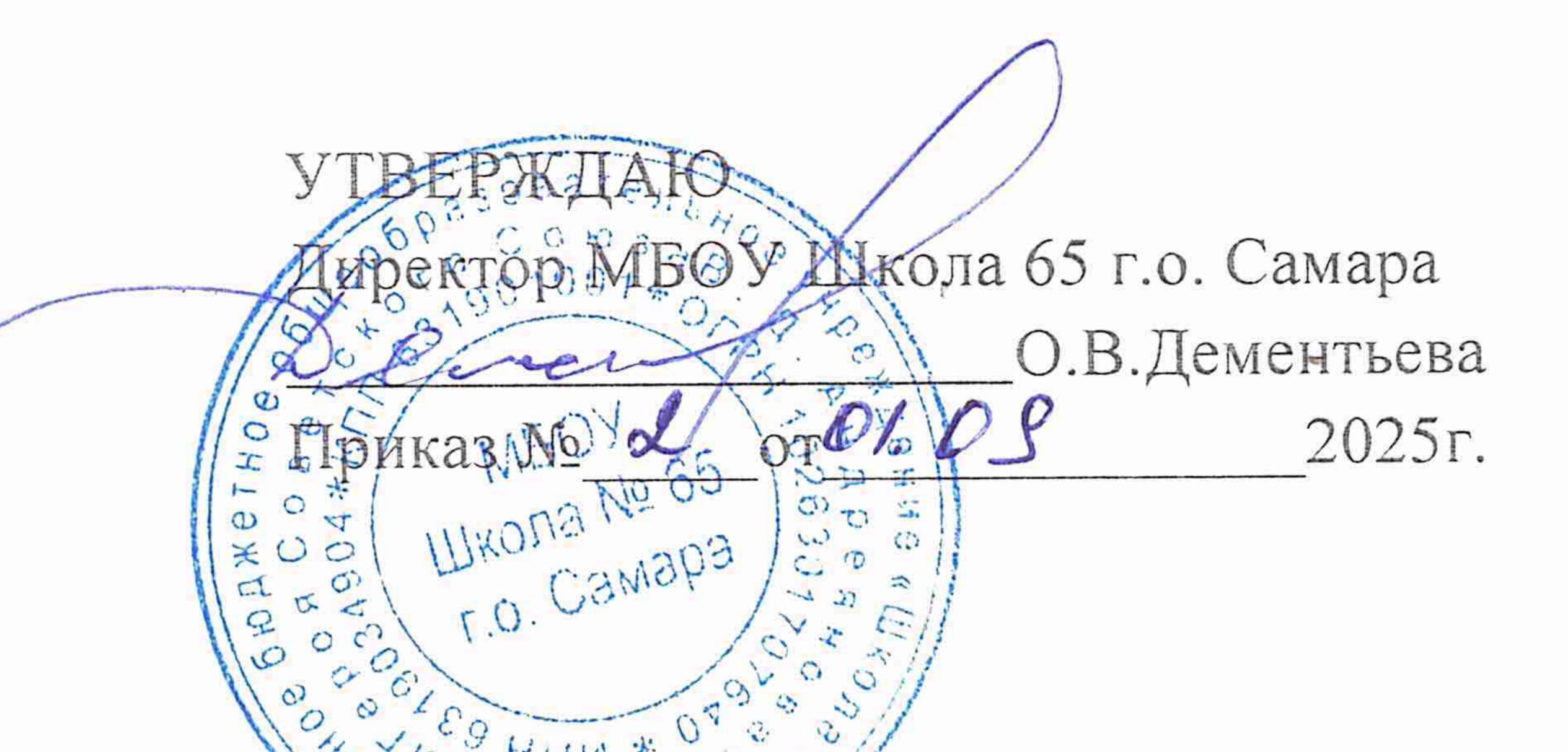
- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарноэпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой проду
 кции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

- 5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета,
- 5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. OTBETCTBEHHOCTЬ CTOPOH

- 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. Школьная столовая 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.

решением педагогического совета Протокол № 7 от 27.00 2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБОУ ШКОЛЕ № 65 Г.О. САМАРА

1. Общие положения

- 1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ
- Методических рекомендаций MP 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2 Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.
- 1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом.
- 1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.
- 1.6 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

- 2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;