

2

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛЮБОСТАНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
БОЛЬШЕСОЛДАТСКОГО РАЙОНА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Мнение совета  
родителей учтено  
Протокол заседания  
совета родителей  
от «    » 2023 г.  
№2

Обсуждено и принято  
Протокол заседания  
Педагогического совета  
от «    » 2023 г.  
№2

Утверждаю:  
Директор МКОУ



**Положение  
об организации  
питания обучающихся  
МКОУ «Любостанская  
СОШ» на 2023 год**

## 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Любостанская средняя общеобразовательная школа» разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 29 декабря 2022 года; 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлений и распоряжений Администрации Большесолдатского района, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях; на основании Устава общеобразовательной организации.

1.2 Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.3 Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4 Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение школьников 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.

1.5 Настоящее Положение определяет:

-общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации; порядок организации питания в школе;

-порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.7 Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

## **2.Основные принципы организации питания учащихся**

2.1 Питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2 Соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: завтрак **после 1 урока**.

2.3 Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4 При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором МКОУ «Любостанская СОШ» (далее ОО) меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

### **3 .Организация обслуживания учащихся горячим питанием.**

3.1 За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам.

3.2 Предварительное накрытие столов осуществляется персоналом столовой. В установленное время посещения столовой учащиеся по классам вместе с учителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.3 После окончания приема пищи учащиеся вместе с учителем относят использованную посуду в определенное для этого место, затем выходят из зала.

### **4. Контроль за работой столовой.**

4.1 Контроль за работой столовой осуществляется администрацией ОО, представителями родительского комитета.

4.2 Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о качестве приготовленной пищи и одопуске к раздаче.

4.3 Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель ОО.

## **5. Порядок организации питания**

5.1. Бесплатное питание из средств федерального и областного бюджета предоставляется обучающимся на уровне начального общего образования, детям из многодетных и малообеспеченных семей.

5.2. Право на получение льготного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, подтверждающими статус льготной категории. Ответственность за предоставление необходимых документов на бесплатное питание полностью возлагается на родителей (законных представителей).

5.3. На основании предоставленных документов, а также решения Управляющего совета школы, директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного и льготного питания.

5.4. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения учащимися ОО.

5.5. Классный руководитель ведет ежедневный учет посещаемости учащихся своего класса и доводит эту информацию заместителю директора, ответственному за организацию питания в ОО.

5.6. Бракеражная комиссия ОО ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее соответствие цикличному меню.

5.7 Ответственность за своевременное информирование родителей по вопросам питания возлагается на классного руководителя.

5.8 Отчетность (в том числе по бесплатному горячему питанию) возлагается на ответственного за организацию горячего питания в ОО.

**5.7. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам. Образовавшиеся за счет экономии бюджетные средства используются на витаминизацию.**

### **6. Ответственность сторон.**

6.1. Администрация ОО несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Администрация ОО несет ответственность за качество предоставляемых горячих завтраков, обедов.

6.3. Администрация ОО обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительской общественности.

6.4. Администрация ОО ежемесячно проводит анализ организации питания и предоставляет в Управление образования отчет согласно утвержденным формам.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление пакета документов, необходимых для предоставления бесплатного питания.

6.6. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации ОО обо всех нарушениях по предоставлению горячих завтраков, обедов и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.7. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления пищи возлагается на повара.

6.8. Ответственный за вопросы организации питания совместно с членами профкома ОО имеет право на проведение контроля за работой столовой по

вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима, проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания руководителюОО в день обнаружения нарушений и составить акт.