

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Сергачская средняя общеобразовательная школа № 3"**

Утверждено  
приказом директора Муниципального  
бюджетного общеобразовательного  
учреждения "Сергачская средняя  
общеобразовательная школа № 3  
от "2" сентября 2016 г. № 280-О

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о школьной столовой  
и организации питания обучающихся**

1. Общие положения
  - 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10) и Уставом школы.
  - 1.2. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.
  - 1.3. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы.
  - 1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.
  - 1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образования, Уставом школы и настоящим Положением.
  - 1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.
2. Основные задачи  
Основными задачами школьной столовой являются:
  - 2.1. обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
  - 2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
  - 2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - 2.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Организация питания
  - 3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется школьной столовой самостоятельно.
  - 3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет повар школьной столовой. В своей деятельности повар школьной столовой подчиняется директору школы.

- 3.3. Для обучающихся предусматривается следующая форма организации питания:
- 3.3.1. для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание (обед);
- 3.3.2. для обучающихся 5-11 классов одноразовое горячее питание (обед).
- 3.4. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться на платной основе.
- 3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- 3.6. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.7. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе
- 3.10. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.11. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.12. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).
- 3.13. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:
- 3.13.1. 2-я перемена – для обучающихся 1-4 классов;
- 3.13.2. 3-я перемена – для обучающихся 5-8 классов;
- 3.13.3. 4-я перемена – для обучающихся 9-11 классов;
- 3.13.4. с 12ч. 30 мин. – для обучающихся ГПД 1-4 классов.
- 3.14. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд в течение учебного дня запрещена.
- 3.15. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.
- 3.16. Питание обучающихся производится на основе примерного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).
- 3.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным

правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

#### 4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: школьная медсестра, организатор питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: школьная медсестра, ответственный за организацию питания обучающихся, повар школьной столовой, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

4.3. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора.

#### 5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся

##### 5.1. Директор школы:

5.1.1. осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

5.1.2. назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;

5.1.3. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Управляющего совета школы.

##### 5.2. Организатор питания обучающихся:

5.2.1. координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;

5.2.2. формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

5.2.3. обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

5.2.4. ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися

5.2.5. координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;

5.2.6. вносит предложения по улучшению организации питания.

##### 5.3. Повар школьной столовой:

5.3.1. обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

5.3.2. информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;

5.3.3. обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;

5.3.4. обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;

5.3.5.обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;

5.4.Классные руководители:

5.4.1.ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;

5.4.2.предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

5.4.3.вносят предложения по улучшению организации питания.

5.5.Родители (законные представители) обучающихся:

5.5.1.обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

5.5.2.ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;

5.5.3.вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;

5.5.4.вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5.6.Обучающиеся:

5.6.1.имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

5.6.2.вносят предложения по улучшению организации питания;

5.6.3.обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;

5.6.4.обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

6. Документация

6.1.Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

6.1.1.положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;

6.1.2.приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);

6.1.3.график питания обучающихся;

6.1.4.правила посещения столовой для обучающихся;

6.1.5.табель учёта посещаемости столовой;

6.1.6.справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1.В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

7.1.1.организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

7.1.2.оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;

7.1.3.изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся;



Прошнуровано  
пронумеровано  
скреплено печатью  
Листа  
Директор школы  
Н.Н.Каторгина  
2017 г.