

УТВЕРЖДАЮ:

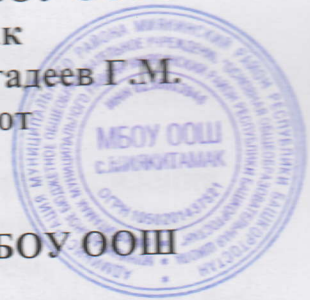
Директор МБОУ ООШ

с.Миякитамак

Магадеев Г.М.

Приказ №85 от

29.08.2025 г.



Положение об организации питания обучающихся в МБОУ ООШ с.Миякитамак

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ ООШ с.Миякитамак, (далее – Положение, Учреждение), разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация МР 2.4. 0179-20, утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный постановлением главного государственного санитарного врача РФ №32 от 27.10.2020 г., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденный постановлением главного государственного санитарного врача РФ №28 от 28.09.2020 г. (введены с 1 января 2021 года на срок до 1 января 2027 года), Устава Учреждения.

2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах к 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.

3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в Учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете общеобразовательного учреждения и утверждается директором Учреждения.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. В Учреждении в соответствии с установленными нормативными документами созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2. 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 с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции бюджета.

4.1. Для обучающихся 1-4 классов организовано бесплатное одноразовое питание за счет субвенции бюджета.

4.2. Для обучающихся 5-9 классов предусмотрено одноразовое питание за счет средств родителей.

4.3. Для обучающихся из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Башкортостан предусмотрено бесплатное одноразовое питание.

4.4. Для обучающихся из семей участников СВО предусмотрено двухразовое бесплатное питание.

4.5. Для обучающихся с ОВЗ предусмотрено двухразовое бесплатное питание.

5. Обслуживанием горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Учреждении занимается ООО Комбинат питания «Миякинский».

6. Питание в Учреждении организуется на основе примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет общеобразовательных учреждений, составленного в соответствии с МР 2.4 0179-20, утвержденным руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской

Федерации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню не допускается.

7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, соответствуют СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утвержденным руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 г.

8. Организацию питания в Учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

9. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет руководитель учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней — с понедельника по субботу включительно в режиме работы Учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Учреждения.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения. В режиме учебного дня для приема пищи и отдыха предусматриваются перемены по 15-20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам).

4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора Учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю за организацией питания обучающихся, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, представитель Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних.

7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о

правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счет средств родителей для сдачи его в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде и столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

8. Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Учреждения, контролируют мытьё рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака и/или обеда.

8. Ответственный за организацию питания в Учреждении, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по Учреждению для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в МКУ Отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в «Централизованную бухгалтерию».
- лично контролирует количество фактически присутствующих в Учреждении обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником 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.

4. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

Право на предоставление бесплатного питания в дни и часы работы образовательного учреждения имеют:

- обучающиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствии с законодательством и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) обучающегося;

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.
- 2. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.
- 3. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.
- 4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Администрации Республики Башкортостан.
- 5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В Учреждении имеются следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся в Учреждении;
- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания;
- Приказ директора о возложении должностных обязанностей в связи с организацией питания обучающихся в школьной столовой;
- Приказ директора, «Об утверждении порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся в МБОУ ООШ с.Миякитамак;
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- Табели по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

VI. ПОРЯДОК ПРИНЯТИЯ ЛОКАЛЬНОГО АКТА

1. Положение утверждается и вводится в действие приказом директора Учреждения с указанием даты введения.
2. Содержание Положения доводится до сведения всех участников образовательных отношений путем его размещения на официальном сайте Учреждения.