

**Рассмотрено**  
на заседании педсовета  
МБОУ ОШ № 25 имени Героя  
России А.В.Теперика г. Липецка  
протокол № 1 от 29.08 2013г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Основной школы № 25**  
**имени Героя России А.В. Теперика» г. Липецка**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся школы в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.37);
- № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.28);
- СанПиН, утвержденные 23.07.2008, 2.4.5.2409-08 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»;
- Постановлениями Главы города Липецка и приказами департамента образования об организации питания в ОУ г. Липецка.

1.1. Основными задачами организации питания в школе, являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирующим качественное и безопасное питание,
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## 2. Организация питания

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 25 города Липецка имени Героя России А.В. Топерика (далее-школа) является ШРС (школьно-раздаточной столовой) при ШБС (школьно-базовой столовой), расположенной в ОУ № 66 г. Липецка. Организации питания осуществляется на основе технологии «Cook@Chill» на базе единого Оператора питания - ООО ЛКК (Липецкой кейтеринговой компании, адрес: ул. Гагарина, д. 145). В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия:

2.1. Организация питания осуществляется сотрудниками ООО ЛКК в школьной столовой, на основании утвержденного директором школы списка учащихся льготной категории, представленных справок установленного образца и представленных заявок классных руководителей установленного образца, исходя из количества и категории питающихся учащихся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

2.2. Питание охвачены все учащиеся школы.

2.3. Ассортимент блюд должен соответствовать разработанному ООО ЛКК перспективному двухнедельному меню в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методическими рекомендациями № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания для детей 7-11 лет и 11-18 лет», согласованным с Роспотребнадзором.

2.4. Организация питания осуществляется в обеденном зале; приготовление пищи производится в производственных помещениях; хранение продуктов осуществляется в помещениях, полностью оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), столовым инвентарем.

2.5 Двухразовым питанием (завтрак, обед) обеспечиваются учащиеся из многодетных семей;

трехразовым (завтрак, обед и полдник) – учащиеся из малообеспеченных семей (определяются исходя из расчета среднемесячного дохода на одного члена семьи, установленного Постановлением региона), многодетных семей, а также нелюбимой категории учащиеся 1-4 классов, посещающие группы продленного дня;

одноразовым (дотация или горячий завтрак) - учащихся нелюбимой категории 1-9 классов.

2.6. Организация питания учащихся с ОВЗ, обучающихся по адаптированным образовательным программам на дому, осуществляется на основании приказа директора школы через выплату денежной компенсации в зависимости от социальной категории ребенка или семьи.

- 2.7. Питание учащихся осуществляется по поданным классными руководителями заявкам установленного образца за день до указанной в заявке даты.
- 2.8. В случае проведения школьных мероприятий не в здании школы, участие детей в которых предполагается в течение дня (День здоровья, туристический слет и др.), а также поездки детей по приказу директора за пределы поселка и района на автомобильном транспорте, питание может выдаваться в виде сухого пайка в пределах установленных норм.
- 2.9. Для работников школы организуется платное питание (буфет).
- 2.10. Учащиеся школы вправе питаться дополнительно за деньги через буфет.

### **3. Порядок взаимодействия с ШБС**

- 3.1. Основными условиями при организации работы с ШБС являются:
- организация поставки продуктов в соответствии с графиком и заявкой школы, утвержденным меню;
  - гарантированное качество продукции;
  - возможный возврат продукции в случае несоответствия утвержденного меню или качества продукции.

### **4. Осуществление контроля за организацией питания учащихся**

- 4.1. Контроль за организацией питания в школе осуществляется:
- директором школы;
  - медработником ОУ;
  - заместителем директора, ответственной за организацию питания в ОУ;
  - членами Совета родительской общности;
  - членами бракеражной комиссии.
- 4.2. В компетенцию директора школы по организации работы столовой входит:
- контроль производственной базы пищеблока столовой и своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - контроль за соблюдением СанПиН;
  - обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
  - организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности.
- 4.3. Директор школы несет ответственность за функционирование школьной столовой.
- 4.4. Общее руководство по организации питания в школе осуществляет заместитель директора, ответственный по данному направлению работы.

#### 4.5. Заместитель директора:

- Осуществляет контроль за организацией питания;
- Подготавливает для утверждения списки учащихся для обеспечения их питанием, оперативно проводит их корректировку по представленным документам;
- Осуществляет взаимосвязь с родителями по вопросам питания;
- Готовит предложения по улучшению условий организации питания.

4.6. Непосредственное руководство организации питания и работы столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет поваром-бригадиром, назначенная ООО ЛКК.

4.7. Ежедневный бракераж пищи (с учетом сроков реализации) осуществляет комиссия школы, согласно приказа по ОУ.

#### 4.8. Повар-бригадир и медработник:

- ежедневно оформляют в соответствии с требованиями необходимую документацию по организации питания;
- соблюдение требований к технологии приготовления пищи, соблюдении санитарно-гигиенических условий.

4.9. Повар-бригадир несет персональную ответственность за соблюдение требований охраны труда, ТБ и противопожарной безопасности, санитарных правил и норм в столовой.

#### 4.10. Повар-бригадир обеспечивает:

- обслуживание горячим питанием согласно разработанному двухнедельному (перспективному) меню, разработанного ООО ЛКК и согласованного с Роспотребнадзором;
- бракераж готовых блюд и изделий, соблюдение санитарных норм и правил, а также сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов на производстве, проверяет соответствие обедов для учащихся утвержденному меню, совместно с медицинским работником осуществляет контрольное взвешивание.

#### 4.11. Классные руководители:

- принимают справки от родителей или лиц, их заменяющих, на льготную категорию учащихся;
- отвечают за организацию питания учащихся своего класса;
- несут ответственность за достоверность данных для утверждения списка на питание, данных вносимых в журнал заявок, учитывают отсутствующих учащихся;
- организуют дежурство в классе по столовой.

4.12 Для обеспечения порядка в обеденном зале, соблюдения графика питания приказом директора назначается дежурный педагог.

#### 4.13. Заместитель директора по АХЧ осуществляет:

- контроль за санитарным состоянием помещения обеденного зала, за питьевым режимом учащихся;

- контроль производственной базы пищеблока столовой и своевременного ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - контроль за соблюдением СанПиН;
  - контроль за обеспечением столовой достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
  - контроль за соблюдением требований охраны труда, ТБ и противопожарной безопасности;
  - контроль за порядком в столовой.
- 4.14. Члены родительского совета:
- принимают участие в работе комиссии по контролю за организацией питания,
  - заслушивают информацию ответственных лиц по организации питания;
  - готовят предложения, предлагают мероприятия по улучшению организации горячего питания.

## **5. Расходы на питание**

5.1. Конкретная сумма на питание определяется в соответствии с законодательством федерального, регионального и муниципального уровней, действующим Постановлением главы, другими нормативными актами.