

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от 31.08.2023

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
от 31.08.2023 № 81-од  
\_\_\_\_\_ О. В. Кудряшова

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ  
в ГБОУ СОШ №5 «ОЦ» г. Новокуйбышевска**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школы №5 «Образовательный центр» имени М. П. Бочарикова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – ОО).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской средней общеобразовательной школы №5 «Образовательный центр» имени М. П. Бочарикова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области является частью методики здоровьесбережения школьников. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся и воспитанников в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.3-2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания;

Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 N 276);

Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.;

Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;

Постановления Главы г.о. Новокуйбышевск «Об утверждении максимальных размеров на завтраки и комплексные обеды для обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск»;

Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений;

Другими локальными актами.

### 1.4. Тезаурус:

потребитель - обучающийся, использующий услуги общественного питания исключительно для личных нужд;

исполнитель - организация, оказывающая потребителю услуги общественного питания.

1.5. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в столовой образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляет НМУП «Фабрика школьного питания» на основе договора (далее - ФШП).

В столовой образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал) обучающихся, а также помещения для хранения и приготовления пищи.

На основании гигиенических требований к условиям обучения в столовой образовательной организации для обучающихся организовано двух разовое горячее питание (завтрак и обед).

1.6. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией образовательной организации и ежегодно утверждается директором образовательной организации.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) образовательная организация обязана своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления деятельности столовой.

1.7. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (столовой) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

1.8. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются - нормативные документы) обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

1.9. Исполнитель должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

1.10. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

## **II. Цели и задачи организации горячего питания**

2.1. Цель организации горячего питания – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников образовательной организации в течение учебного года.

2.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся и работников образовательной организации являются:

создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся и работников образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием;

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:
- обеспечение льготным и платным питанием обучающихся и работников образовательной организации;
  - соответствие энергетической ценности;
  - удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
  - оптимальный режим питания.
- 2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:
- приготовление завтраков, обедов;
  - производство выпечки изделий из теста;
  - реализация готовой продукции;
  - реализация буфетной продукции.
- 2.5. Количество посадочных мест – 200.

### **III. Организация горячего питания**

3.1. Организация общественного питания осуществляется ФШП в столовой образовательной организации, площадь которой соответствует проектной мощности.

Хозяйственные взаимоотношения между ФШП и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Исполнитель обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, установленного оборудования.

3.2. Горячее питание получают все участники образовательного процесса.

3.3. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды.

3.4. Время получения обучающимися и работниками образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации, режима, утвержденного директором образовательной организации.

3.5. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется заведующим производством, на основании 10 – дневного примерного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

Калькуляция меню производится бухгалтером ФШП – калькулятором в соответствии со Сборником рецептов.

3.6. Питание организуется по классам в соответствии с режимом работы столовой, утвержденным директором образовательной организации. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи.

3.7. Ежедневный учет обучающихся, воспитанников, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора образовательной организации.

3.8. В дни отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание для него не осуществляется. Классный руководитель лично доводит эту информацию до ответственного за организацию питания в ОО.

**Перерасчет платы за питание** производится только в случаях предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до непосещения образовательной организации.

**Постановка на питание производится** в порядке предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до планируемого посещения образовательной организации.

В остальных случаях ответственность за не произведение перерасчета платы за питание лежит на родителях (законных представителях) обучающегося, воспитанника.

3.9. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися, воспитанниками, а также ведение бракеражного журнала.

В состав бракеражной комиссии, могут входить:

медицинский работник,  
работник пищеблока,  
представитель администрации,  
профсоюзного комитета,  
родительской общественности.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора образовательной организации.

3.10. Бракеражная комиссия:

проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;  
проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от ФШП, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой в бракеражный журнал.

3.11. Фельдшер, администрация и педагогические работники образовательной организации несут ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качество питания обучающихся.

3.13. В компетенцию директора образовательной организации по организации работы столовой и пищеблока входит:

ежедневное утверждение меню;

контроль за состоянием производственной базы пищеблока, столовой;

контроль за соблюдением требований СанПиН;

ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;

заключение договора с ФШП.

#### **IV. Требования к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации**

4.1.10-дневное примерное меню образовательной организации подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

4.2. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на ФШП и фельдшера общеобразовательной организации.

4.4. Персонал ФШП обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

коротко стричь ногти;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

4.5. В пищеблоке образовательной организации категорически запрещается:

при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;

принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте.

#### **V. Обязанности ФШП**

5.1. Транспортировка продуктов питания осуществляется ФШП на собственном специализированном транспорте, имеющем санитарный паспорт, за счет собственных средств.

5.2. Комплектование соответствующими кадрами с опытом работы в обеспечении обучающихся, воспитанников рациональным сбалансированным питанием, знающего основы организации и технологию питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.

5.3. Обеспечение работниками ФШП чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

5.4. Внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания.

## **VI. Плата за питание.**

6.1 Питание обучающихся, воспитанников в столовой организуется за счет средств долевого финансирования, состоящего из:

6.1.1. средств муниципального бюджета, субсидия, выделяемая на основании Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда;

6.1.2. средств родителей.

6.2 Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание.

6.3 Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за завтраки и обеды устанавливается местным органом самоуправления и отражается в нормативно-правовых документах.

6.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

6.5. Директор образовательной организации назначает ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей.

6.6. Ответственный за питание ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов). Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую на позднее 15.00 текущего дня.

## **VII. Мероприятия по улучшению организации горячего питания**

7.1. Для увеличения охвата обучающихся, воспитанников горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение доступности школьного питания.

7.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

7.3. Использование новых форм обслуживания в столовой через ее переоснащение.