

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №2»  
Г. ЯСНОГОРСКА ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Согласовано  
Совет родителей  
Протокол  
от 28.08.2020 № 1

Принято решением  
Конференции  
Протокол  
от 07.09.2020г. № 1

УТВЕРЖДАЮ  
и.о. директора МОУ «ЦО №2»  
Г. Ясногорска

Ю.И. Иванова  
Приказ от 05.10.2020 № 293



ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

## **I. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией центра образования и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими документами:

- Закон Российской Федерации "Об образовании" ФЗ-273 от 29.12.2013;
- Закон Тульской области «Об образовании»;
- Закон Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания, обеспечения молоком и молочными продуктами отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам»,
  - Устав школы;
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **II. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска является:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

## **III. Общие принципы организации питания учащихся**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности центра образования.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения

( пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества.);

3.4 Администрация МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация центра образования обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности

приготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания обучающихся осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключены договоры.

3.11. Ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием является директор МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год, контроль и учет денежных средств.

#### **IV. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. Питание учащихся (горячие завтраки) 1-5 классов, детей из многодетных семей 6-9 классов на основании Закона Тульской области «Об образовании» и Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания, обеспечения молоком и молочными продуктами отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам», детей из многодетных семей 10-11 классов на основании Постановления «Обеспечение питанием обучающихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений из многодетных семей» организуется на бесплатной основе (за счет субвенций).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной или шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с режимом учебных занятий, утверждается в начале учебного года.

4.5. Педагог обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные

журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- совместно с поваром осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующую учебную неделю;
- передает заявку для составления меню-требования, меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## **V. Контроль организации питания**

5.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют: директор, ответственный за питание.

5.2. Для организации контроля за состоянием организации питания в начале учебного года может быть создана комиссия. В состав комиссии по контролю за организацией питания могут входить представители родительской общественности.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в центре образования утверждается директором в начале каждого учебного года.

Пронумеровано, прошнуровано,  
скреплено печатью 5 (пять) листов.

И.о. директора

Ю.И.Иванова

