

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с.Сиделькино муниципального района Челно-  
Вершинский Самарской области**

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом,  
Протокол № 8  
от «28» марта 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Управляющим советом,  
Протокол №3  
от «28» марта 2023г.

**СОГЛАСОВАНО**

Советом родителей,  
Протокол № 3  
от «28» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
№ 27/1-од от «28» марта 2023г.  
Директор \_\_\_\_\_ О.Н.Калмыкова

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ УЧАЩИХСЯ ГБОУ СОШ  
с.СИДЕЛЬКИНО**

**1. Общие положения**

1.1. Организация питания учащихся осуществляется на основании нормативно-правовых документов федерального, регионального и муниципального уровней:

– статья 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;

– Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю.Поповой 18.05.2020 года;

– Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;

– Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся, оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся в вопросах питания.

1.3. Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.

1.4. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах

и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество пищевых продуктов; профилактика заболеваний, связанных с фактором питания.

## **2. Основные принципы организации питания учащихся**

2.1. Питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: завтрак после 2-3 урока.

2.3. Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность.

## **3. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.**

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. Отпуск учащимся питания в столовой организовывается по классам.

3.3. Предварительное накрытие столов осуществляется персоналом столовой.

3.4. В установленное время посещения столовой учащиеся по классам вместе с учителем организованным порядком после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.5. После окончания приема пищи учащиеся вместе с учителем относят использованную посуду в определенное для этого место, затем выходят из зала.

3.6. Потоки учащихся при посещении столовой не пересекаются.

## **4. Контроль за работой столовой.**

4.1. Контроль за работой столовой осуществляется администрацией школы, представителями родительского комитета.

4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче.

4.3. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несет руководитель организации.

## **5. Порядок организации питания**

- 5.1. Бесплатное питание из средств федерального и областного бюджета предоставляется обучающимся на уровне начального общего образования, детям-инвалидам, детям с ограниченными возможностями здоровья, детям из многодетных и малообеспеченных семей. Также льготы предоставляются семьям детей, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции, а также имеющих детей супруга (супруги), в отношении которых лица, принимающие участие в специальной военной операции, перечень которых установлен Правительством Самарской области, не являются родителями (законными представителями).

5.2. Право на получение льготного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, подтверждающими статус льготной категории. Ответственность за предоставление необходимых документов на бесплатное питание полностью возлагается на родителей (законных представителей).

5.3. На основании предоставленных документов, а также решения Управляющего совета школы, директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного и льготного питания.

5.4. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения учащимися образовательных учреждений.

5.5. Классный руководитель ведет ежедневный учет посещаемости учащихся своего класса и доводит эту информацию заместителю директора, ответственному за организацию питания в ОО.

5.6. Бракеражная комиссия образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее соответствие цикличному меню.

5.7. Ответственность за своевременное информирование родителей по вопросам питания возлагается на классного руководителя.

5.8. Отчетность (в том числе по бесплатному горячему питанию) возлагается на ответственного за организацию горячего питания в ОУ.

5.9. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, иным причинам. Образовавшиеся за счет экономии бюджетные средства используются на витаминизацию.

## **6. Ответственность сторон.**

6.1. Администрация ОО несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Администрация ОО несет ответственность за качество предоставляемых горячих завтраков, обедов.

6.3. Администрация ОО обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительской общественности.

6.4. Администрация ОО ежемесячно проводит анализ организации питания и предоставляет в Управление образования отчет согласно утвержденным формам.

6.5. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление пакета документов, необходимых для предоставления бесплатного питания.

6.6. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации ОО обо всех нарушениях по предоставлению горячих завтраков, обедов и некачественном их приготовлении (в случае необходимости).

6.7. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания (завтраков, обедов), качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления пищи возлагается на повара.

6.8. Ответственный за вопросы организации питания совместно с членами профкома ОО имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима, проверку калькуляции и полноту закладки продуктов. Работник обязан сообщить обо всех нарушениях по организации горячего питания руководителю образовательного учреждения в день обнаружения нарушений и составить акт.