

ПРИНЯТО  
педагогическим  
советом ГБОУ СОШ № 7  
протокол заседания  
от « 31 » 01 2015 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБОУ СОШ № 7  
Л.В. Крюкова  
приказ по школе  
от « 01 » 01 2015 г. № 146-09



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

### 1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе № 7 имени Героя Советского Союза Ф.И. Ткачева города Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области (далее – Школа).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение об организации горячего питания обучающихся разработано в соответствии с:
- Законом «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Уставом Школы;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

### 2. Основные задачи организации питания учащихся.

Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся 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 питанием;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

### 3. Общие подходы к организации питания.

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест установленным нормам;
  - обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
  - наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
  - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
  - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную

и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учащихся горячим питанием. 2

3.4. Администрация школы 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.

3.5. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.6. Питание обучающихся организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню утверждается директором Школы.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции определяются исходя из стоимости продуктов.

3.9. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе после подписания договора допускаются предприятия, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.10. Организацию горячего питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора Школы на текущий учебный год.

3.11. Ответственность за организацию горячего питания несет директор Школы.

#### 4. Порядок организации горячего питания.

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.2. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы с понедельника по пятницу включительно.

4.3. Время приема пищи устанавливается в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Отпуск обучающимся горячего питания в столовой осуществляется по классам (группам).

4.4. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и из столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой и обеспечивают общественный порядок во время приема пищи.

4.5. Проверку качества пищи и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию горячего питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей.

4.7. Ответственный за организацию питания в Школе, назначенный приказом директора:

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Центральное управление министерства образования и науки Самарской области;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно, с медицинским работником Школы осуществляет контроль за соблюдением графика горячего питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

4.8. Ответственный за организацию питания в школе имеет право проводить консультации с педагогическими работниками по вопросам организации горячего питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации горячего питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации горячего питания обучающихся.