

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов»  
городского округа город Уфа Республики Башкортостан**

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
МБОУ «Центр образования № 40  
с углубленным изучением отдельных предметов»  
Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Центр образования № 40  
с углубленным изучением отдельных предметов»  
А.Р. Уразова  
Приказ № 513р от «30» августа 2019 г.



СОГЛАСОВАНО  
на заседании Управляющего совета  
«Центр образования № 40  
с углубленным изучением отдельных предметов»  
Протокол № 4 от 30.08.2019 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### Положение о порядке организации питания

#### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее – «Положение») разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» по вопросам питания.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. Настоящего Положения.

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

#### 2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

страниц  
в»

- 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся 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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявка на питание с учетом фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений;
- график посещения столовой;
- инструкция по ОТ в зале школьной столовой..

3.4 Администрация Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации и повышения охвата горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» 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.

3.6. Режим питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и

среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов», является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием .

3.10. Приказом директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» из числа административных или педагогических и иных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- своевременным осуществлением оплаты за фактически отпущенные завтраки и обеды;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.11. Ответственность за организацию питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- присутствует лично при посещении столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с детьми и родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся.**

4.1. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.3. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. В состав комиссии могут входить: директор учреждения, заместители директора, педагоги, ответственный за питание в учреждении, заведующий производством столовой (по согласованию), медицинский работник (по согласованию), родитель/законный представитель обучающегося (по согласованию, при наличии

медосмотра зафиксированного документально). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- своевременно ведется учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор, в соответствии с действующим законодательством.

## **5. Контроль организации горячего питания в школе.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется МКУ ЦБ МУО Октябрьского района ГО г. Уфа РБ.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов».

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования № 40 с углубленным изучением отдельных предметов» утверждается директором в начале каждого учебного года.

Принято, пронумеровано и скреплено печать  
4 (2015/16)

Директор МБОУ «Центр образования № 40  
с углубленным изучением отдельных предметов  
А.Р. Уразова

