

**Принято**  
на педагогическом совете  
МОУ «СОШ № 19»  
Протокол № 1 от 29.08.2019

**Утверждено**  
Приказом директора  
МОУ «СОШ № 19»  
№ 169 от 02.09.2019



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой**  
**и организации питания обучающихся**  
**в муниципальном общеобразовательном учреждении**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 19»**  
**Энгельсского муниципального района Саратовской области**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.5.2409-08) и Уставом школы.

1.2. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением МОУ «СОШ № 19», предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Школьная столовая размещена в здании школы на 2 этаже и состоит из обеденного зала на 120 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов и бытовых комнат.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами комитета по образованию, Уставом школы и настоящим Положением.

1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

3.1. Производство и реализацию горячего питания осуществляет питающая организация.

3.2. Обеспечение обучающихся горячим питанием производится на дотационной основе (за счет бюджетных средств) и платной.

- 3.3. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.
- 3.4. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник. Ответственный за питание обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.5. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.6. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию Комитета по образованию администрации ЭМР.
- 3.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на ответственного за питание обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.8. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).
- 3.11. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков и обедов) количеству обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.12. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 3.13. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.
- 3.14. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.5.2409-08), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.15. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:
- после 1 урока — завтрак для обучающихся 1-х классов и по индивидуальным заявкам;

- после 2 урока – завтрак для обучающихся 2-х классов и по индивидуальным заявкам;
- после 3 урока – завтрак и обед для обучающихся 5-6-х классов и по индивидуальным заявкам;
- после 4 урока – обед для обучающихся 7-11 классов.
- в 13.00 – обед для воспитанников группы продленного дня;
- после 14.00 – обед для обучающихся второй смены.

3.16. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных обучающихся (с 14-ти лет) с их согласия и согласия законных представителей детей. Дежурные обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.17. Питание обучающихся производится на основе примерного цикличного десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного цикличного десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утверждённое меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.19. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

#### **4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: медицинский работник МОУ «СОШ № 19», ответственная за питание обучающихся, зав. производством

школьной столовой. Председатель бракеражной комиссии – ответственная за питание обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

4.4. Общественный контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: медицинский работник МОУ «СОШ № 19», социальный педагог, уполномоченный по защите прав участников образовательного процесса, представители родительской общественности (общешкольного родительского комитета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – председатель Совета родителей.

Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы, не реже 1 раза в четверть (триместр), с последующим составлением Акта.

4.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

— информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей согласно Приложению 1 к настоящему Положению и участию в работе общешкольной комиссии согласно Приложению 2 к настоящему Положению.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

4.6. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.7. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия Комитета по образованию ЭМР.

## **5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

*Директор школы:*

— осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;

— назначает из числа педагогических работников ответственного за организацию питания обучающихся;

— обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

*Ответственная за питание обучающихся:*

— координирует и контролирует деятельность классных руководителей, зав. производства школьной столовой, организаций - поставщиков продуктов питания;

— формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;

— обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;

— ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию Комитета по образованию администрации ЭМР;

- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

*Заведующий производством школьной столовой:*

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

*Классные руководители:*

- ежедневно предоставляют ответственному за питание обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

*Родители (законные представители) обучающихся:*

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся, присутствовать на дегустации блюд.

*Обучающиеся:*

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;

- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

## 6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся; график дежурства и уборки столовой;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

## 7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информация, посвящённая вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ли ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ли ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ли ВЫ в ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1 ЕСЛИ НЕТ, ТО по КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

горячий ЗАВТРАК

горячий ОБЕД (с ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ли вы в ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ли ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ для того, чтобы поесть в школе?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ в школьной столовой?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, то почему?

невкусно готовят

однообразное меню

готовят нелюбимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

ИНОЕ

ПОСЕЩАЕТЕ ли группу продленного дня?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ли ПОЛДНИК в ШКОЛЕ или ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК в ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ по школьной столовой?

ДА. НЕТ. ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ здоровым или полноценным?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

## Приложение 2

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: Вопрос Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2. Вывешено ли типичное меню для ознакомления родителей и детей ?

А) да

В) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей на месте.

А) да

В) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд.

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

В) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

В) нет

9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

В) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

13. обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли замечания: соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню

А) нет

Б) да

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет Б) да