

Принято на заседании Совета МОУ СШ № 72  
протокол № 5 от «22» 03 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СШ №72  
Т.И. Попова  
приказ № 47-0 от 24.03 2017 г.

Принято на заседании  
педагогического совета МОУ СШ № 72  
протокол от «24» марта 2017 г. №11

## ПОЛОЖЕНИЕ

«24» марта 2017 г. № 99  
г. Волгоград

### ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 72 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее - Школа), определяет отношения между общеобразовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в Школе.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 06.10.2003г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 21.05.2005г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 от 1 октября 2008 г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08 ноября 2001 года №31 (ред. от 03.04.2003);
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003г. № 98;
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010г. № 25;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001г. № 36.
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8604-07-34;
- Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года № 0100/8605 -07-34;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8606-07-34;
- Законом Волгоградской области от 10 ноября 2005 года № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями);
- Законом Волгоградской области от 23 октября 2014г. «О внесении изменений в Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 года № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области»», ст. 1;
- Решением Волгоградской городской Думы от 10.12.2008 № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 1-11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда из малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра»;
- Решением Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.3. Основной задачей организации питания учащихся является создание условий, направленных на:

- обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение качественного и безопасного питания учащихся;
- предупреждение (профилактику) заболеваний школьников, связанных с фактором питания;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

## **II. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ**

2.1. Питание в Школе может быть организовано как за счет средств областного бюджета, бюджета Волгограда, так и за счет средств родителей (законных представителей) и других привлеченных средств в виде пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий и других предусмотренных законодательством источников.

Питание льготной категории учащихся осуществляется за счет средств субвенции областного бюджета и бюджета Волгограда. Перечень учащихся, включенных в льготную категорию, устанавливается нормативными правовыми актами Волгоградской области и муниципальными правовыми актами Волгограда.

2.2. Процесс приготовления пищи осуществляется в специальных помещениях

организации, осуществляющей оказание услуг общественного питания.

2.3. Организация питания осуществляется лицами, с которыми по итогам конкурса в установленном порядке заключен муниципальный контракт на оказание услуг общественного питания.

### **III. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерным меню, предложенным заказчиком при заключении контракта, с указанием наценки предприятия общественного питания. Допускается замена одних продуктов на другие при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим правилам.

3.2. примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и калорийности суточного рациона в соответствии с возрастом (7-11 лет и 12-18 лет).

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде с ссылкой на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанных в сборниках.

3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

3.5. Оператор питания при заключении контракта разрабатывает универсальный график меню на весь срок исполнения контракта с вариантами меню по дням недели. В случае пропуска какого-либо варианта по объективным обстоятельствам меню реализуется последовательно, исключая пропущенные варианты.

3.6. В МОУ должно быть организовано дополнительное питание учащихся через буфет в условиях свободного выбора и в соответствии с ассортиментом дополнительного питания.

3.7. Для учащихся организуется возможность получения 2-разового горячего питания по индивидуальному или групповому заказу в соответствии с действующим законодательством.

3.8. К горячему питанию относятся первые и/или вторые блюда. Буфетная продукция к горячему питанию не относится.

3.9. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся разогреву.

3.10. Отпуск горячего питания организуется на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

3.11. Питание учащихся осуществляется в обеденном зале, буфетная продукция реализуется работниками буфета-раздатки.

### **IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ШКОЛЫ**

4.1. Школа организует следующее:

4.1.1. обеспечивает соблюдение действующего законодательства Российской Федерации в сфере организации питания учащихся;

4.1.2. предусматривает помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;

4.1.3. обеспечивает помещения необходимым оборудованием, производит ремонт;

4.1.4. назначает ответственных работников, ведущих ежедневный учет питающихся и осуществляющих контроль за:

- организацией питания;

- соблюдением правил поведения в обеденном зале и приемом пищи учащимися;

- качеством приготовленной пищи и соответствия пищи товарной накладной;

- бракеражем продукции, ведением бракеражного журнала и журнала здоровья;

- соблюдением правил торговли;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
  - оформлением необходимой документации;
  - своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока;
- 4.1.5. организует совместно с предприятиями или предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания, органами общественного самоуправления и родительской общественностью Школы питание учащихся на платной и бесплатной основах;
- 4.1.6. разрабатывает локальные акты по организации питания учащихся в Школе;
- 4.1.7. формирует пакет документов на предоставление бесплатного и льготного питания в соответствии с региональными, городскими, областными нормативными актами, утверждает приказом списки учащихся на получение бесплатного (льготного) питания;
- 4.1.7. разрабатывает и утверждает совместно с организациями и предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания, порядок питания учащихся (режим работы буфета; график приема пищи учащимися; порядок оформления заявок на питание за счет бюджетных, внебюджетных, в том числе родительских средств);
- 4.1.8. организует совместно с родительской общественностью работу по формированию у учащихся навыков здорового образа жизни и правильного питания, максимальному охвату учащихся горячим питанием, в том числе с привлечением родительских средств;
- 4.1.8. представляет в установленном порядке в Краснооктябрьским территориальным управлением департамента по образованию администрации Волгограда (далее КТУ ДОАВ) необходимую информацию по организации питания учащихся.
- 4.2. Проверку качества пищи осуществляет бракеражная комиссия, назначаемая директором приказом по школе. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Функционирование школьного буфета-раздатки как структурного подразделения Школы возможно при наличии:
- 4.3.1. положения о школьном буфете-раздатке как структурном подразделении Школы;
  - 4.3.2. заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
  - 4.3.3. примерных циклических 10- и 12-дневных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.
- 4.4. В компетенцию директора Школы по организации школьного буфета-раздатки (как структурного подразделения) входит:
- 4.4.1. контроль за функционированием и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - 4.4.2. контроль за соблюдением требований СанПиН;
  - 4.4.3. контроль за обеспечением школьного буфета-раздатки достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 4.5. Ответственность за функционирование школьного буфета-раздатки (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет бракеражная комиссия Школы под руководством директора школы.
- 4.6. Осуществляет воспитательно-профилактическую работу по пропаганде здорового питания.

## **V. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) УЧАЩИХСЯ**

- 5.1. Родители (законные представители) учащихся *имеют право*:
- 5.1.1. подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным (льготным) питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
  - 5.1.2. вносить в установленном порядке предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты, комиссию по оказанию социальной поддержки учащимся и их семьям, совет школы;

- 5.1.3. знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьном буфете;
- 5.1.4. принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления Школы по вопросам организации питания учащихся;
- 5.1.5. оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания учащихся строго в соответствии с ныне действующим законодательством.
- 5.2. Родители (законные представители) учащихся **обязаны:**
- при представлении заявления на бесплатное (льготное) питание ребенка предоставить администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- 5.2.1. своевременно предоставлять администрации Школы достоверную информацию о праве на получение бесплатного (льготного) питания их ребенком;
- 5.2.2. своевременно сообщать классному руководителю или медицинскому работнику о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия и постановки на питание;
- 5.2.3. своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
- 5.2.4. вести разъяснительную работу с детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## VI. ОПЕРАТОР ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Оператор общественного питания в своей деятельности по оказанию услуг общественного питания руководствуется контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.
- 6.2. Осуществляет свою деятельность в соответствии с примерным меню и ассортиментом пищевых продуктов для реализации в школьном буфете-раздатке, соблюдая санитарно-эпидемиологические требования.
- 6.3. Своевременно поставляет в школьный пищеблок пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.
- 6.4. При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

## VII. ФИНАНСИРОВАНИЕ

- 7.1. Финансовое обеспечение питания учащихся Школы осуществляется как за счет средств субвенции областного бюджета, бюджета Волгограда, так и за счет средств родителей (законных представителей) и других привлеченных средств в виде пожертвований, добровольных взносов организаций и предприятий и других предусмотренных законодательством источников.
- 7.2. В случае и порядке, установленном федеральным законодательством, Волгоградской области, финансирование питания учащихся может осуществляться за счет средств других уровней.
- 7.3. Объем финансирования утверждается на очередной финансовый год.
- 7.4. Оплата услуг предприятию, осуществляющему питание, производится в соответствии с контрактом по итогам проведенного конкурса.

Разработчик:

заместитель директора МОУ СШ № 72

С.В. Чинянина

«24» 03 2017 г.