

Принято  
педагогическим советом  
протокол №  
от «14» августа 2021 г.



директор школы:

УТВЕРЖДЕНО  
*А.В. Николаев*  
А.В. Николаев

Введено в действие  
Приказ № 172 от «14» августа 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**  
**МБОУ – Узьякской средней общеобразовательной школы**  
**Тюлячинского муниципального района РТ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного образовательного учреждения – Узьякская средняя общеобразовательная школа Тюлячинского муниципального района РТ (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом МБОУ – Узьякской средней общеобразовательной школы Тюлячинского района РТ (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

**2. Основные цели и задачи**

1.3. Основными задачами организации питания детей в МБОУ – Узьякской средней общеобразовательной школе Тюлячинского муниципального района РТ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся полноценным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

**3. Организационные принципы**

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

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 СанПиН;

- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, территориальным органом Роспотребнадзора.

#### **4. Условия организации питания**

4.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.2. Для организации питания в школе используются следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии.

#### **5. Меры по улучшению организации питания**

5.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.

5.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

#### **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

## **7. Ответственность**

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о болезни ребенка, либо других причинах его отсутствия в школе.

7.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.