

Принято на заседании педагогического совета МБОУ «Старокырлайская ООШ» Арского муниципального района РТ протокол № 3 от 30 декабря 2021 года

Утверждено  
Директор МБОУ «Старокырлайская ООШ»  
Арского муниципального района РТ  
А.Р.Гилязиев

Введено в действие приказом  
№ 2 от 10 января 2022 года



**Положение об организации горячего питания  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Старокырлайская  
основная общеобразовательная школа»  
Арского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основании действующих Законов РФ и РТ по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях, Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Республики Татарстан от 6.09.2021 №826 Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях и средней стоимости горячего питания обучающихся по программам начального общего образования», постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 07.09.2021 №842 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2022 год», Типовым положением об общеобразовательном учреждении и Уставом школы.
- 1.2 Положение разработано с целью совершенствования и организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся школы.
- 1.3. Рациональное (здоровое) питание учащихся является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к действию инфекций, способности к обучению во все возрастные периоды. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является важнейшим фактором профилактики заболеваний и поддержания здоровья.
- 1.4. Питание в школе организуется в школьной столовой, продукты питания поставляются на основе договора с ООО «ТД ПрофТрейд».
- 1.5. Основными задачами при организации питания являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, гарантированное качество пищевых продуктов, профилактика заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.6. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий проводится директором школы и филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Арском районе.
- 1.7. Положение об организации горячего питания принимается на общешкольном родительском собрании МБОУ «Старокырлайская основная общеобразовательная школа» Арского муниципального района Республики Татарстан, утверждается и вводится в действие приказом директора школы. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся в таком же порядке.

**II. Основные принципы организации питания**

2.1. При организации питания школа руководствуется 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. Рациональное

питание учащихся должно предусматривать поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным и физиологическим потребностям.

2.2. Необходимо соблюдение оптимального режима питания и правильное распределение потребляемой пищи в течение дня: завтрак для учеников 1-4 классов – после 2 урока в 9.40, для учеников 5-9 классов - после 3 урока в 10.40;

2.3. Организация и рацион питания и двенадцатидневное примерное меню обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.4. Горячее питание для учащихся 5-9 классов предоставляется за счет республиканской субсидии в размере 8 руб.30 копеек на каждый учебный день, родительской платы.

2.5. Горячее питание предоставляется для учащихся из семей, имеющих в своем составе 4 и более детей, детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, детей с ограниченными возможностями здоровья в размере 38 руб.30 копеек, за счет средств местного бюджета.

2.6. При организации питания 1-4 классов предоставляется за счет субсидии федерального бюджета в размере 55, 55 копеек на каждый учебный день.

2.7. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.8. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения и приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.9. 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.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

### **III. Организация обслуживания горячим питанием**

3.1. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы, а за учащимися класса - индивидуальные места за столами.

3.2. В установленное по графику время посещения столовой учащиеся по классам вместе с классным руководителем организованным порядком, после мытья рук входят в зал, рассаживаются за закрепленные за классом столы и принимают пищу.

3.3. После окончания приема пищи дежурные учащиеся наводят порядок в обеденном зале.

3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём.

3.5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно дежурный учитель своевременно предоставляет в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

### **IV. Контроль за работой столовой**

4.1. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия.

- 4.2. Бракеражная комиссия ежедневно снимает пробы с записью в журнале бракеража готовой пищи о качестве приготовленной пищи и о допуске к раздаче.
- 4.3. Персональную ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацию питания учащихся несут повар, директор школы.

## **V. Порядок организации питания**

- 5.1. Бесплатное питание из средств муниципального бюджета предоставляется в размере установленных нормативов муниципальными органами.
- 5.2. Предоставление родительского взноса за горячее питание учащихся производится исключительно на добровольной основе со стороны родителей учащихся. Размер суммы оговаривается и принимается на общешкольном родительском собрании. Размер родительского взноса составляет \_\_\_\_\_ рублей за одного ученика в месяц.
- 5.3. Родители (законные представители) вносят родительский взнос за питание наличными средствами ежемесячно председателю общешкольного родительского комитета. Председатель общешкольного родительского комитета производит сбор наличных платежей от родителей (законных представителей) на оплату питания их ребенка.
- 5.4. Директор школы своим приказом назначает лицо из числа сотрудников, ответственное за сбор и учет средств, поступивших от родителей (законных представителей) в качестве платы за предоставление питания учащимся.

Председатель общешкольного родительского комитета передает полученные денежные средства от родителей (законных представителей) обучающихся лицу, ответственному за сбор родительских платежей.

Ответственное лицо сдаёт полученные денежные средства от родителей (законных представителей) обучающихся кассиру – бухгалтеру МУ «Управление образования» исполнительного комитета Арского муниципального района Республики Татарстан с получением квитанции от него. Также ведёт ежедневный учёт учащихся, получающих питание, готовит необходимую документацию по питанию школьников для общешкольного родительского комитета.

5.5. В целях ведения отчётной документации по питанию поваром делается отчёт по израсходованным средствам по каждому источнику финансирования в отдельности:

- из средств муниципального бюджета;
- из средств родителей

5.6. Директор школы сдаёт отчёт за прошедший месяц в течение 5 дней по истечению месяца в централизованную бухгалтерию.

5.7. Бракеражная комиссия образовательного учреждения ежедневно проверяет качество приготовленной пищи и ее разнообразие.

5.8. Ответственность за своевременное информирование родителей по поводу питания возлагается на классного руководителя.

## **VI. Ответственность сторон**

- 6.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания.
- 6.2. Администрация школы несет ответственность за качество предоставляемых горячих обедов.
- 6.3. Администрация школы обеспечивает постоянный контроль за работой организаций общественного питания с привлечением родительских комитетов, учащихся, общественности.
- 6.4. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления детского питания, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления обедов возлагается на повара, медицинского работника и директора школы.

## **VII. Документация пищеблока**

В пищеблоке школы должны находиться: бракеражный журнал, копии меню за 12 дней и ежедневное меню, технологические карты на блюда и изделия по меню, приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающего сырья (сертификаты соответствия, удостоверение качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции), журнал сырой продукции, журнал учета заболеваний.