

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**Ильинская средняя общеобразовательная школа**

155060, Ивановская область, Ильинский район, п.Ильинское-Хованское, ул.Школьная, д.10  
телефон/факс: 8(49353)2-12-96, ililsskol@gmail.com



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
МКОУ Ильинской СОШ**

Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Ильинской средней общеобразовательной школе (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

**ГЛАВА 1. Организация питания обучающихся**

**1.1.** Образовательная организация организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

**1.2.** Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

**1.3.** Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню двухразового питания, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерное десятидневное меню двухразового питания разрабатывается организацией по оказанию услуги по организации горячего питания и согласовывается с директором ОУ.

**1.4.** На основе примерного десятидневного меню с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляется ежедневное меню, которое утверждается директором ОУ.

**1.5.** Составление меню осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

**1.6.** Рацион питания обучающихся в ОУ включает: завтрак, обед, полдник (для ГПУ).

1.7. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с оптимальным режимом питания. Интервалы между приемами пищи обучающихся составляют не менее 2 - 3 часов и не более 4 - 5 часов. Предусматриваются большие перемены для приема пищи. Отпуск обучающимся горячего питания в столовой ОУ осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором ОУ.

## **ГЛАВА 2. Порядок предоставления питания обучающимся**

2.1. В ОУ обучающимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

2.2. Обучающиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств федерального, регионального, муниципального бюджетов, а также иных источников финансирования, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.3. Зачисление обучающихся на льготное питание производится в соответствии с законодательством РФ, законодательством субъектов РФ, органов местного самоуправления на основании заявления родителей (законных представителей) и представленных соответствующих документов. Списки обучающихся, получающих льготное питание утверждаются приказом директора ОУ, корректируются по мере необходимости. Классные руководители проводят ежедневный мониторинг питания обучающихся.

## **ГЛАВА 3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую**

3.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляет организация по оказанию услуги по организации горячего питания.

3.2. Закупка продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

## **ГЛАВА 4. Контроль за организацией питания**

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (РОСПОТРЕБНАДЗОР), государственными органами управления образованием, иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора ОУ.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. Постоянный контроль за организацией горячего питания осуществляется комиссией по контролю организации и качества питания обучающихся МКОУ Ильинской СОШ. По результатам проверок составляется «Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся».

4.5. Ответственность за организацию горячего питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора ОУ, организацию по оказанию услуги по организации горячего питания, работников школьной столовой.