

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 133 ГОРОДА ДОНЕЦКА»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании педагогического совета  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Школа № 133 города Донецка»  
от 24.08.2023 (Протокол № 11)

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель профсоюзного комитета  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Школа № 133 города Донецка»  
31.08.2023 И.В. Михачева

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Школа № 133 города Донецка»  
И.Н. Лашкевич  
Приказ от 28.08.2023 № 230



ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации горячего питания  
обучающихся

## **1. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Школа № 133 г. Донецка» (далее - «Положение») устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в образовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации горячего питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательной организацией и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Законом Донецкой Народной Республики от 07.07.2015 № 55-ІНС «Об образовании», в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «МР2.3.0274-22.2.3», письмом МОН ДНР от 20.01.2023 №450/06.1-28 «Об организации питания обучающихся», Указом Главы ДНР от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования», приказом Министерства труда и социальной политики ДНР и МОН ДНР от 17.09.2015 № 69/2/531 « Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов»
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора образовательной организации.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Общие принципы организации питания**

- 2.1. При организации питания образовательная организация руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Питание в образовательной организации организовано путем заключения договора на оказание услуг по организации горячего питания со специализированной организацией.
- 2.3. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания учащихся (график питания учащихся).
- 2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации -поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

- предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.
- 2.5. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательной организации осуществляет специализированная организация.
  - 2.6. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться ответственным производства следующая учетная документация:
    - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
    - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
    - журнал здоровья сотрудников пищеблока;
    - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
    - журнал санитарного состояния пищеблока;
    - копии примерного 10-дневного меню,
    - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
    - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
  - 2.7. Для обучающихся образовательной организации предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
  - 2.8. Питание обучающихся образовательной организацией осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
  - 2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
  - 2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, в состав которой, на основании приказа директора школы, входят ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители профсоюзного комитета школы по согласованию, представители родительской общественности (по согласованию). Результаты проверки отражаются в Акте.

### **3. Порядок организации питания в учреждении**

- 3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет бюджетных средств, выделяющихся в качестве меры социальной поддержки.
- 3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания согласно Рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020.
- 3.3. Ежедневно в школьной столовой вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 3.4. Столовая МБОУ «Школа № 133 г. Донецка» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

- 3.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам.
- 3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- 3.7. Размер средней стоимости бесплатного горячего питания устанавливается согласно Указу Главы Донецкой Народной Республики.
- 3.8. Ответственный за питание, назначенный директором школы контролирует ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.
- 3.9. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся.
- 3.10. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются с директором образовательной организации и вывешиваются в обеденном зале.
- 3.11. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3.12. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации ежегодно.
- 3.13. Питание обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование (5-11 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.14. Дежурный учитель контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

- 4.1. Обязанности образовательной организации  
Образовательная организация создает условия для обеспечения горячего питания обучающихся:
  - предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
  - обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
  - предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
  - регламентирует организацию горячего питания в столовой;
  - определяет ответственность сторон, график питания;
  - составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи.
- 4.2. Права образовательной организации.  
Образовательная организация имеет право:
  - осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся;
  - требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
  - производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.
- 4.3. Главный повар:
  - согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;

- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
  - заполняет учетную документацию пищеблока;
  - осуществляет проверку качества пищи.
- 4.4. Ответственный за организацию питания в школе:
- подает заявку на питание обучающихся, в организацию, с которой у учреждения заключен договор на организацию питания обучающихся с 1 по 4 классы;
  - предоставляет необходимую отчетность;
  - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.
- 4.5. Классные руководители общеобразовательного учреждения:
- организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании;
  - несут ответственность за организацию питания учащихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке установленной формы (журнал заявок);
  - обеспечивают подачу заявки на питание установленной формы не позднее 8.00 текущего дня ответственному за питание;
  - сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда;
  - ведут табель учёта посещаемости детей (ежедневно) и ежемесячно в последний день питания обучающихся в месяце сдает ответственному по питанию.
- 4.6. Родители (законные представители) обучающихся:
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
  - своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
  - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- 4.7. Обучающиеся:
- получают ежедневное, полноценное, горячее питание в соответствии с графиком посещения столовой, утвержденным директором школы;
  - получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
  - соблюдают правила поведения в столовой;
  - соблюдают культуру питания.

В данном документе пропущито и пронумеровано

5

( 17.08.2006 )

листов

Директор

И.И. Дашкевич

