

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №149»

660077, г.Красноярск, ул. Весны, 9 А, тел.8 (391): 228-03-99, 255-39-60,  
ИНН 2465041660 КПП 246501001, ОКАТО 04401000000, ОКПО 47843208, ОКВЭД 80.21.2, ОГРН 1022402478020,  
эл. почта: [sch149\\_krsk@mail.ru](mailto:sch149_krsk@mail.ru),  
[caim.sch149.ru](http://caim.sch149.ru)

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ СШ № 149  
Шмаланд А.А.  
Приказ № 112-2 от «31»\_08 23 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания учащихся в школьной столовой**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ СШ № 149 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

• СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

• Постановления администрации г. Красноярска 27.06.2005 г. № 367.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МАОУ СШ № 149

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Питание в образовательном учреждении организовано за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) учащихся;

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, 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. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции и журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- примерное меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается организатором питания

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) устанавливаются организатором питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Между МАОУ СШ № 149 и МП «Школьный комбинат питания» заключен контракт от 12.09.2019 № МО-149-3 на оказание услуг по организации горячего питания учащихся без взимания платы отдельных категорий обучающихся МП «Школьный комбинат питания» самостоятельно формирует стоимость питания в общеобразовательных школах. Ежедневное меню с указанием сведений об наименовании, объемах блюд, и их стоимости, утверждается директором школы и зав. производством и вывешивается в обеденном зале. Ассортимент блюд в школьной столовой соответствует перечню блюд.

3.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком специализированным

транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используются для перевозки людей и непродовольственных товаров.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Приказом директора школы из числа педагогических работников назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

4.1. В образовательных учреждениях в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- 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).

4.2. Ежедневное меню утверждается директором школы и зав. производством.

Меню с указанием сведений о стоимости, об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. 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 школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся своих классов в помещение столовой и контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия образовательного учреждения в составе не менее 3-х человек – заведующего производством, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением Краевым государственным бюджетным учреждением здравоохранения "Красноярская городская поликлиника № 9". Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал установленной формы.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

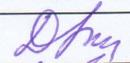
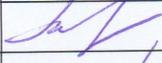
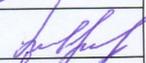
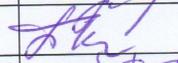
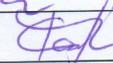
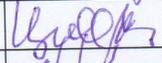
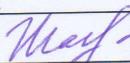
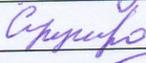
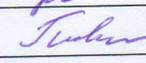
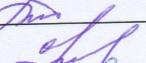
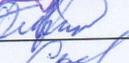
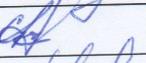
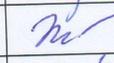
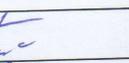
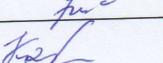
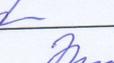
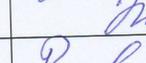
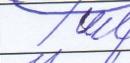
5.1. Контроль за организацией питания учащихся в школе, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор школы.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют МП «Школьный комбинат питания», медицинская сестра КГДП МБУЗ "Городская детская поликлиника № 9" (по согласованию), ответственный за организацию питания.

Ознакомлены:

№	класс	Классный руководитель	Подпись
1.	1 а	Туезова Татьяна Филипповна	
2.	1 б	Полина Светлана Федоровна	
3.	1 в	Гапенко Оксана Александровна	
4.	1 г	Изместьева Наталья Александровна	
5.	1 д	Пестова Кристина Юрьевна	
6.	1 е	Чопик Инна Сергеевна	
7.	1 ж	Карякина Нина Анатольевна	
8.	1 и	Заречная Ольга Васильевна	
9.	1 м	Левшова Ольга Викторовна	
10.	1 т	Андреева Тамара Александровна	
11.	2 а	Казанцева Татьяна Викторовна	
12.	2 б	Бочаров Алексей Константинович	
13.	2 в	Шабалина Светлана Эдуардовна	
14.	2 г	Чанкова Екатерина Алексеевна	
15.	2 д	Ликай Ирина Васильевна	
16.	2 е	Лысых Анастасия Владимировна	
17.	2 ж	Козаковцева Ольга Александровна	
18.	2 и	Морозова Татьяна Сергеевна	
19.	2 м	Неверко Елена Юрьевна	
20.	2т	Косолапова Ольга Павловна	
21.	3 а	Дохнова Людмила Александровна	
22.	3 б	Шевченко Оксана Николаевна	
23.	3 в	Маликова Галина Дмитриевна	
24.	3 г	Заречная Ольга Васильевна	
25.	3 д	Аржевикина Ольга Анатольевна	
26.	3 е	Тарасенко Ирина Николаевна	
27.	3 ж	Крикун Екатерина Павловна	
28.	3 и	Бобылева Анна Николаевна	
29.	3 м	Шатунова Снежанна Викторовна	
30.	3 т	Сущенко Ирина Алексеевна	
31.	4 а	Покровская Людмила Владимировна	
32.	4 б	Демьянюк Вера Леонидовна	

Ознакомлены:

1.			подпись
2.	1 а	Дохнова Людмила Александровна	
3.	1 б	Шевченко Оксана Николаевна	
4.	1 в	Тарасенко Ирина Николаевна	
5.	1 г	Бобылева Анна Николаевна	
6.	1 д	Крикун Екатерина Павловна	
7.	1 е	Качаева Олеся Сергеевна	
8.	1 ж	Цицвидзе Дарья В	
9.	1 к	Половова Софья Вячеславовна	
10.	1 м	Шатунова Снежанна Викторовна	
11.	1 т	Сущенко Ирина Алексеевна	
12.	2 а	Покровская Людмила Владимировна	
13.	2 б	Кузнецова Наталья Александровна	
14.	2 в	Новопашина Оксана Михайловна	
15.	2 г	Шкода Ирина Витальевна	
16.	2 д	Ликай Ирина Васильевна	
17.	2 е	Весицкая Марина Алексеевна	
18.	2 ж	Матерс Влада Юрьевна	
19.	2 к	Демьянюк Вера Леонидовна	
20.	2 м	Горячева Наталья Владимировна	
21.	2 т	Смирнова Светлана Андреевна	
22.	3 А	Туезова Татьяна Филипповна	
23.	3 Б	Полина Светлана Федоровна	
24.	3 в	Коноваленко Евгения Александровна	
25.	3 г	Изместьева Наталья Александровна	
26.	3 д	Радченко Алина Алексеевна	
27.	3 е	Чопик Инна Сергеевна	
28.	3 ж	Карякина Нина Анатольевна	
29.	3 и	Атамановская Ольга Васильевна	
30.	3 м	Левшова Ольга Викторовна	
31.	3 т	Андреева Тамара Александровна	
32.	4 а	Казанцева Татьяна Викторовна	

33.	4 б	Бочаров Алексей Константинович	<i>Алексей</i>
34.	4 в	Шабалина Светлана Эдуардовна	<i>Светлана</i>
35.	4 г	Маликова Галина Дмитриевна	<i>Галина</i>
36.	4 д	Ликай Ирина Васильевна	<i>Ирина</i>
37.	4 е	Лысых Анастасия Владимировна	<i>Анастасия</i>
38.	4 ж	Казаковцева Ольга Александровна	<i>Ольга</i>
39.	4 и	Морозова Татьяна Сергеевна	<i>Татьяна</i>
40.	4 м	Неверко Елена Юрьевна	<i>Елена</i>
41.	4 г	Косолапова Ольга Павловна	<i>Ольга</i>
42.	5 а	Замятина Диана Владимировна	<i>Диана</i>
43.	5 б	Болдырева Лариса Владимировна	<i>Лариса</i>
44.	5 в	Амеликова Анастасия Сергеевна	<i>Анастасия</i>
45.	5 г	Позднякова Зилия Александровна	<i>Зилия</i>
46.	5 д	Копачева Кристина Николаевна	<i>Кристина</i>
47.	5 е	Пузикова Оксана Ивановна	<i>Оксана</i>
48.	5 ж	Спарс Арина Сергеевна	<i>Арина</i>
49.	5 ж	Спарс Арина Сергеевна	<i>Арина</i>
50.	5 м	Чанчикова Ирина Александровна	<i>Ирина</i>
51.	5 т	Глазкова Ольга Валерьевна	<i>Ольга</i>
52.	5 и	Гогошкина Елена Анатольевна	<i>Елена</i>
53.	6 а	Соломатова Елена Валентиновна	<i>Елена</i>
54.	6 б	Каменных Наталья Юрьевна	<i>Наталья</i>
55.	6 в	Куликова Татьяна Станиславовна	<i>Татьяна</i>
56.	6 г	Сарафанова Антонина Сергеевна	<i>Антонина</i>
57.	6 д	Самкова Лариса Владимировна	<i>Лариса</i>
58.	6 е	Шнайдер Наталья Антоновна	<i>Наталья</i>
59.	6 ж	Чернова Юлия Васильевна	<i>Юлия</i>
60.	6 и	Дрюков Артем Александрович	<i>Артем</i>
61.	6 м	Прохоренко Татьяна Петровна	<i>Татьяна</i>
62.	7 а	Воробьева Наталья Викторовна	<i>Наталья</i>
63.	7 б	Голущенко Юлия Владимировна	<i>Юлия</i>
64.	7 в	Ситникова Ольга Константиновна	<i>Ольга</i>
65.	7 г	Головкова Юлия Вадимовна	<i>Юлия</i>

66.	7 д	Сизых Любовь Николаевна	
67.	7 е	Панькив Наталья Александровна	
68.	7 ж	Вецель Олеся Альбертовна	
69.	7 и	Лугина Наталья Владимировна	
70.	7 м	Черданцева Ольга Николаевна	
71.	7 т	Ладняк Нина Николаевна	
72.	8 а	Зорина Светлана Алексеевна	
73.	8 б	Дон Ирина Ивановна	
74.	8 в	Шехавцева Юлия Андреевна	
75.	8 г	Мартемьянова Екатерина Андреевна	
76.	8 д	Самусенко Наталья Анатольевна	
77.	8 е	Дубинина Мария Анатольевна	
78.	8 и	Выставкина Любовь Константиновна	
79.	8 м	Меркулова Оксана Михайловна	
80.	9 а	Гадицкий Виталий Викторович	
81.	9 б	Нечепуренко Татьяна Анатольевна	
82.	9 в	Сосна Анна Сергеевна	
83.	9 г	Рябова Мария Валерьевна	
84.	9 д	Николаенко Елена Григорьевна	
85.	9 е	Панина Анна Алексеевна	
86.	9 ж	Якушина Мария Игоревна	
87.	9 и	Иванова Наталья Яковлевна	
88.	9 м	Подболотова Лариса Анатольевна	
89.	10 а	Никулина Ирина Евгеньевна	
90.	10 б	Гадицкая Ксения Сергеевна	
91.	10 в	Никулина Татьяна Ивановна	
92.	10 м	Супрун Светлана Владимировна	
93.	11 а	Власова Наталья Викторовна	
94.	11 б	Арапова Татьяна Геннадьевна	
95.	11 в	Макарова Ольга Викторовна	
96.	11 д	Сидорова Наталья Юрьевна	
97.	10 е	Легостаева Валентина Александровна	