


Согласованно:  
Председатель Совета  
МАОУ НТГО «СОШ № 3»

  
\_\_\_\_\_  
Русакова А.А.  
«04» февраля 2016 года

Введено приказом  
МАОУ НТГО «СОШ № 3»  
от 04.02.2016 года №19  
«Об утверждении локальных актов  
МАОУ НТГО «СОШ № 3»

**Положение  
об организации питания  
в образовательной организации**

2016г.

## **1. Общие положения**

Администрация муниципального автономного общеобразовательного учреждения Нижнетуринского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 3» организует систему по организации питания (далее система) в образовательной организации.

Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона РФ «Об образовании», постановления главного санитарного врача РФ от 28.11.2002 г. №44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.4.2.1178-02», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 г. Москва « Об утверждении СанПин 2.4.5.2409 – 08.

Настоящее положение распространяется на муниципальное автономное образовательное учреждение Нижнетуринского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 3» и регулирует взаимоотношение между Индивидуальным предпринимателем и образовательной организацией по вопросам организации питания договором.

Предоставление питания обучающимся и воспитанникам в образовательной организации осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством Свердловской области, нормативными правовыми актами органов Администрации Нижнетуринского городского округа, Уставом муниципального автономного общеобразовательного учреждения Нижнетуринского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 3.

## **2. Основные принципы организации питания**

Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.

Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

Оптимальный режим питания, т. е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течении дня.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4 часов.

Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, согласованному с Госсанэпиднадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся ( 7 – 11 и 12 – 18 лет).

При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в ОУ, возрастную категорию учащихся.

Фактически рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их

соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре – в течении времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи но не более 2 часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров, согласно договора с Индивидуальным предпринимателем.

Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.

Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат на питание учащихся.

Повышение доступности и качества школьного питания.

Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательной организации.

Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся образовательной организации.

Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

Стремление к 100% охвату учащихся образовательной организации горячим питанием.

### **3. Функции. Системы**

Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.

Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.

Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.

Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательной организации.

Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия касающиеся деятельности в области питания.

Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.

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

За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.

Охватом горячим питанием обучающихся.

Учет всех категорий питающихся в общеобразовательной организации.

За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию.

Санитарным режимом мытье инвентаря и посуды.

За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

Соблюдением образовательной организации требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания.

За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных организаций.

За выполнением производственного контроля по вопросам касающихся деятельности в области питания.

#### **5. Права**

Запрашивать и получать от классных руководителей или ответственных лиц материалы по вопросам организации питания.

Предоставлять на рассмотрение руководителю поощрения ответственных лиц за организацию питания.

#### **6. Ответственность**

Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательной организации осуществляет директор и ответственный за питание.

#### **7. Контроль за системой управления**

Контроль за деятельностью системой управления по организации питания осуществляют специалисты Управления образования администрации Нижнетурунского городского округа курирующие вопросы в области питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 454134806024145915483320249861407208698181236604

Владелец Волкова Светлана Владимировна

Действителен с 14.08.2024 по 14.08.2025