



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации рационального питания обучающихся на платной основе МБОУ «СШ № 10» (далее Положение) регулирует отношения между администрацией муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 10 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Школа) и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам платного питания.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273

- ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями;

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ; - Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ.

1.3. Основными задачами организации рационального питания обучающихся на платной основе в Школе, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;

- порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

2.1. В Школе 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 (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.2. 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.

2.3. Источник финансирования платного питания обучающихся Школы средства родителей (законных представителей).

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.5. Организацию питания в организации осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.6. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

2.7. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню рационов горячих завтраков и обедов, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

## **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ .**

3.1. Ежедневно в школьной столовой вывешивается утверждённое директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), энергетическая ценность.

3.2. Платное питание в Школе в режиме работы образовательного учреждения.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором. В режиме учебного дня для приёма пищи предусматриваются перемены не менее 20 минут.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в журнал «Бракераж готовой продукции».

3.5. Ответственным по закладке продуктов, осуществление контроля за закладкой продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, снятием и хранением проб блюд, выполнением санитарно-гигиенических правил и норм, назначается повар.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления платного питания, своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на платной основе.

3.7. Ответственный за организацию питания в Школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов для организации платного питания для обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- лично контролирует количество фактически присутствующих учащихся, питающихся платно, сверяя по журналу посещаемости;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, достаточным количеством столовых приборов;
- имеет право запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.