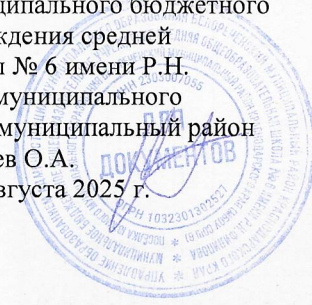


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6 ИМ. Р.Н.ФИЛИПОВА ПОСЕЛКА ЮЖНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Принято Протокол заседания Педагогического совета муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 имени Р.Н. Филипова посёлка Южного муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края № 1 от «29» августа 2025 г.

Утверждено Директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 имени Р.Н. Филипова посёлка Южного муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края Мальцев О.А. Приказ № 357 -ОД от «29» августа 2025 г.



Учено мнение Совета ученического самоуправления муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 имени Р.Н. Филипова посёлка Южного муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края № 1 от «29» августа 2025 г.

Учено мнение Управляющего совета муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 6 имени Р.Н. Филипова посёлка Южного муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края № 14 от «16» декабря 2024 г.

**Положение о школьной столовой
(буфет – раздаточная) в МБОУ СОШ 6**

1. Общие положения.

1.1. Положение о школьной столовой (буфет – раздаточная) в МБОУ СОШ 6 имени Р.Н. Филипова (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- 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"».

- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"».

- Уставом школы.

1.4. Школьный буфет – раздаточная предназначен для организации горячего питания обучающихся.

1.5. Питание в МБОУ СОШ 6 организовано за счет средств бюджетов различных уровней, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) совместно с поставщиком питания.

1.6. МБОУ СОШ 6 по организации питания в своей деятельности взаимодействует с управлением образования администрации МО Белореченский район, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.7. Персональная ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в общеобразовательной организации возлагается на руководителя общеобразовательной организации.

1.8. Оператор питания несёт ответственность за соблюдение п. 2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999 г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», качество и безопасность питания, и своевременную поставку готовой продукции для осуществления горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ 6.

6. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется через реализацию скомплектованных рационов в соответствии с меню.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора школы.

1.10. Положение принимается на неопределенный срок.

1.11. 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. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ 6 является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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;
 - подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание,
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

— копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора.

— ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

— книга отзывов и предложений.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Режим питания в школе определяется приказом директора в соответствии с 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"»

3.6. Примерное меню согласовывается директором школы.

3.7. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Права и обязанности

В организации работы буфета – раздаточной участвуют МБОУ СОШ 6 и поставщик питания.

4.1 Права и обязанности школы:

— Предоставляет поставщику питания помещения для размещения буфета - раздаточной, обеденного зала, подсобных помещений.

— Обеспечивает организованное питание обучающихся, составлять и контролировать график питания обучающихся.

– Ведет контроль за качеством, ассортиментом привозимой продукции совместно с медицинским работником МБОУ СОШ 6 и представителями родительской общественности.

– Обеспечивает предоставление льготного питания обучающимся в соответствии с нормативными документами.

– МБОУ СОШ 6 несет ответственность за своевременный охват льготным питанием обучающихся.

– Организует встречи родителей (законных представителей), педагогов с представителями поставщика питания.

4.2 Права и обязанности поставщика питания:

– Обеспечивает качественное и сбалансированное питание различных категорий обучающихся в соответствии с санитарными нормами.

– Обеспечивает рациональное использование помещений, предоставляемых МБОУ СОШ 6.

– Производит своевременную профилактику и ремонт оборудования.

– Обеспечивает буфет - раздаточную посудой, своевременно пополняет ее, взамен вышедшей из строя.

– Соблюдает требования охраны труда и производственной санитарии в буфете - раздаточной и подсобных помещениях.

– Обеспечивает качественную влажную уборку буфета-раздаточной и обеденного зала.

– Обеспечивает сохранность оборудования.

– Расширяет материально-техническую базу буфета - раздаточной.

– Обеспечивает буфет - раздаточную квалифицированными кадрами.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, принимается на педагогическом совете, с учетом мнения Совета ученического самоуправления и Управляющего Совета школы и утверждается

(либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательного учреждения.

5.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1. настоящего Положения.

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