

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №29»**

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
МБОУ «Центр образования №29»
Протокол № 12 от
« 27 » 06 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ЦО № 29
/И.А. Кошкин /
ФИО
приказ № 120 – а
от « 30 » 06 2025 г.

**Положение
о школьной столовой и организации питания
обучающихся МБОУ ЦО №29**

2025 год

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", и Уставом МБОУ ЦО № 29.
- 1.2. Школьная столовая размещается на первом этаже. Для питания обучающихся, а также хранения в столовой выделены специально приспособленные помещения.
- 1.3. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком.
- 1.4. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.
- 1.5. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные задачи.

Основными задачами школьной столовой являются:

- 2.1. Обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания.

- 3.1. Доставка и реализация горячего питания осуществляется в школьную столовую аутсорсинговой фирмой ООО «Орион».
- 3.2. Доставку и реализацию горячего питания осуществляют сотрудники ООО «Орион».
- 3.3. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.
- 3.4. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.
- 3.5. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.
- 3.6. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).
- 3.7. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы

школы.

3.8. При организации работы на базе школы оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

3.9. В школьной столовой установлен график питания обучающихся.

3.10. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4. Порядок осуществления контроля организации питания.

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Председатель бракеражной комиссии - организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: ответственный за организацию питания обучающихся, представитель педагогического коллектива, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности (общешкольного родительского совета). Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся.

1. Директор школы:
 - осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
 - назначает из числа работников ответственного за организацию питания обучающихся;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.
2. Организатор питания обучающихся:
 - координирует и контролирует деятельность классных руководителей,
 - формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
 - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват льготных категорий обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
 - координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
 - вносит предложения по улучшению организации питания.
3. Сотрудники ООО «ОРИОН»:
 - обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
 - информирует о ежедневном рационе блюд;
 - обеспечивают возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
 - обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
 - обеспечивают режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
4. Классные руководители:
 - ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
5. Родители (законные представители) обучающихся:
 - обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.
6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.