

Утверждено  
директором МБОУ Школа № 10 «Успех» г. о. Самара  
(Приказ от 13.11.2018 г. № 264-од.)

**Положение  
об организации питания в столовой и буфете  
МБОУ Школа № 10 «Успех» г. о. Самара**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в столовой и буфете МБОУ Школа № 10 «Успех» г. о. Самара (далее – Положение).

1.2. Основными задачами при организации питания в МБОУ Школа № 10 «Успех» г. о. Самара (далее – ОО) являются:

- гарантированное качество и безопасность продукции;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение разработано с учетом:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания в ОО, принципы и методику формирования ассортимента.

**2. Основные организационные принципы питания в ОО**

2.1. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами СанПиН 2.4.2. 1178-02, раздел «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;



- рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов, согласованными с органами Роспотребнадзора.

2.2. Комбинат школьного питания самостоятельно осуществляет подборку перечня продукции, разработанную на основе настоящего Положения.

2.3. Перечень продукции подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.5. Ответственность за организацию питания в ОО возлагается на директора МБОУ Школа №10 «Успех».

2.6. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в льготном питании, несет заместитель директора по питанию.

2.7. Ежедневный контроль посещения столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей.

2.8. Режим работы столовой и буфета соответствует режиму работы ОО (6 дней). Работа столовой и буфета организуется в течение всего учебного дня.

2.9. Для учащихся в ОО должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак), по желанию родителей им может быть предоставлен и обед.

При организации продленного дня в ОО должно быть предусмотрено трехразовое питание обучающихся: завтрак - на второй или третьей перемене во время учебных занятий; обед - в период пребывания на продленном дне в 13-14 часов, полдник - в 16-17 часов.

2.10. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, заместитель директора, бригадир.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.11. ОО обеспечивает возможность оказания услуг по предоставлению питания в соответствии с законодательством Российской Федерации в



оснащенных соответствующей мебелью, необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием помещениях (столовая, производственные цеха, кладовые), в том числе обеспечить электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.12. Классные руководители ежедневно подают заявки заместителю директора по питанию об отсутствующих учащихся, о фактически питающихся учащихся, состоящих на бесплатном питании, а также обеспечивает ежедневное предоставление заявок в школьную столовую о количестве питающихся на следующий день не позднее, чем за 2 часа до окончания её работы.

2.13. ОО утверждает режим (график) работы столовой и буфета.

2.14. ОО обеспечивает наличие на пищеблоке необходимой текущей документации, в соответствии с действующими санитарными правилами:

- ежедневные заявки на питание,
- официальные издания санитарных правил и норм;
- журналы: учета фактически питающихся школьников;  
    бракеража готовой кулинарной продукции;  
    бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов,  
«Здоровья»,  
    проведения «С» -витаминизации третьих и сладких блюд,  
    учёта температурного режима холодильного оборудования,  
    учёта мероприятий по контролю;

2.15. Заместитель директора по питанию ведет ежедневный персональный учет количества учащихся, получающих бесплатное горячее питание.

2.16. Заместитель директора несет ответственность за качество продовольственных товаров, поставляемых на пищеблок, в соответствии требованиям СанПиН, ТР ТС 021/2011 и другой нормативной технической документации.

2.17. Заместитель директора ежедневно вывешивает в школьную столовую и холле школы утверждённое директором ОО меню с указанием выхода каждого блюда и стоимости рациона питания.

2.18. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляет ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самара на основании заключенного договора.



2.19. Заместитель директора несет ответственность за организацию питания, классные руководители отвечают за организацию и охват обучающихся горячим питанием.

2.20. Питание в ОО организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

2.21. Школьная столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

2.22. ОО представляет нежилое помещения общей площадью 122,7 в безвозмездное пользование ООО «Комбинат школьного питания» в целях создания условий для организации питания обучающихся и работников образовательной организации по расписанию.

### **3. Поступление родительской платы за питание обучающихся**

3.1. Плата за питание школьников в ОО вносится родителями (законными представителями) учащегося самостоятельно по договору, заключенному с ООО «Комбинат школьного питания» Промышленного района г. Самары, через кредитные организации (банки) и зачисляется на указанный лицевой счет не позднее 10 числа текущего месяца.

3.2. Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребенка в учреждении:

- пропуск по болезни ребенка (согласно представленной медицинской справки);
- пропуск по причине карантина;
- по другим уважительным причинам (на основании представленных документов).

3.3. В случае непосещения обучающимися ОО без уважительной причины и не уведомлении ОО в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объеме.

3.4. В случае несвоевременной оплаты оказанных услуг с нарушением сроков обучающийся снимается с питания до полного погашения возникшей задолженности.

### **4. Порядок предоставления льготного питания**

4.1. Правом получения бесплатного питания пользуются учащиеся из социально-незащищенных и малообеспеченных семей:



- дети из семей со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величины прожиточного минимума, установленного по Самарской области;
- дети из многодетных семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети, попавшие в трудную жизненную ситуацию;
- дети-инвалиды.

4.2. Списки обучающихся из социально-незащищенных и малообеспеченных семей формируются на основании представленных до 31 августа документов и утверждаются приказом директора ОО на 1 сентября.

4.3. Документы на льготное питание могут быть представлены в ОО в течение года. В данном случае обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием со дня, следующего за днем издания приказа об организации питания данного обучающегося.

4.4. Основанием для отказа в предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в ОО является непредставление полного пакета документов.

## **5. Принципы формирования рационов питания**

5.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

5.2. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании детей и подростков лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.



5.3. В питании детей и подростков не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

5.4. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.).

5.5. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

5.6. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль.

Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (КИ).

5.7. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

5.8. Запрещается отпуск в буфеты - раздаточные соусных блюд, горячих и холодных соусов собственного приготовления.

5.9. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

5.10. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется специалистами, имеющими соответствующую профессиональную подготовку.

## **6. Перечень продукции для буфета**

6.1. Перечень продукции для буфета формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков путем свободной продажи.

6.2. Примерный перечень состава хлебобулочной продукции, реализуемой в ОО:

- Рогалик песочный;
- Пицца;
- Кекс столичный;
- Пирожок с яблоком;
- Пирожок с повидлом;
- Пирожок с капустой;
- Пирожок с картофелем;
- Сосиска в тесте;
- Булочка домашняя;
- Крендель сахарный
- Напитки.