



ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
В МАОУ СОШ № 58 ГОРОДА ТЮМЕНИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (далее – санитарные правила), Положением об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденным Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п, Положением о мерах социальной поддержки при организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, а также организации обучения по основным общеобразовательным программам на дому или в медицинских организациях, утвержденным Постановлением Правительства Тюменской области от 16.10.2013 № 439-п, Порядком и условиями учета детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, для возмещения расходов на частичную оплату питания этих детей в общеобразовательных организациях города Тюмени, утвержденными постановлением Администрации города Тюмени от 12.08.2013 № 95-пк, уставом МАОУ СОШ № 58 города Тюмени (далее – Учреждение).

1.2. Положение регулирует порядок организации питания учащихся в Учреждении.

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание учащихся в соответствии с санитарными правилами.

1.4. Основными задачами организации питания учащихся в Учреждении являются:

создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием,

гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

2. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

2.1. Финансовое обеспечение питания учащихся осуществляется за счет средств бюджета Тюменской области и города Тюмени, а также средств родителей (законных представителей) учащихся.

За счет средств соответствующего бюджета осуществляется полное либо частичное возмещение расходов на обеспечение питанием отдельных категорий учащихся, предусмотренных настоящим Положением, включая расходы на оплату стоимости продуктов, услуг по организации питания учащихся, а также на оплату

питания учащихся, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы (далее - расходы на обеспечение питанием).

2.2. Полное возмещение расходов на обеспечение питанием осуществляется в отношении:

а) учащихся с ограниченными возможностями здоровья (на условиях обеспечения бесплатным двухразовым питанием);

б) учащихся по основным общеобразовательным программам в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

2.3. Частичное возмещение расходов на обеспечение питанием осуществляется в отношении всех учащихся, за исключением учащихся, указанных в пункте 2.2 настоящего Положения, в том числе в повышенном размере в отношении учащихся:

из малоимущих семей;

из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

2.4. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся, определяется приказом директора Учреждения с учетом мнения Управляющего совета Учреждения, исходя из определенного размера возмещения расходов на питание соответствующих категорий учащихся.

2.5. Возмещение расходов на обеспечение питанием учащихся в соответствии с пунктами 2.2, 2.3 настоящего Положения осуществляется в пределах расходов, установленных нормативным правовым актом города Тюмени и доведенных до Учреждения на выполнение муниципального задания.

2.6. Учет учащихся из малоимущих семей, а также семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, в целях возмещения расходов на обеспечение питанием осуществляется в порядке, установленном нормативными правовыми актами Тюменской области и муниципальными правовыми актами города Тюмени.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Питание учащихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке и пр.) осуществляется организацией общественного питания в соответствии с условиями заключенного договора с Учреждением (далее - организация общественного питания).

3.2. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя директора Учреждения по типовой форме согласно приложению 1 и настоящему Положению либо в свободной форме.

В заявлении указывается период в течение учебного года, на который учащийся обеспечивается питанием, и подтверждается информированное согласие родителя (законного представителя) на порядок и условия оплаты питания в Учреждении, установленные настоящим Положением и иными локальными правовыми актами Учреждения.

3.3. Для обеспечения учащихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

Рацион питания учащихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания учащихся в течение фиксированного отрезка времени.

3.4. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

3.5. Для обеспечения здоровым питанием учащихся организацией общественного питания составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой составления примерного меню, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню согласовывается директором Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.6. Примерное меню разрабатывается с учетом требований санитарных правил, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания учащихся в Учреждении, возрастная категория и физические нагрузки учащихся.

3.7. Ежедневно в обеденном зале Учреждения вывешивается, разработанное организацией общественного питания и утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.8. Ежедневно до 10:00 классные руководители представляет ответственному работнику организации общественного питания предварительную заявку на питание учащихся своего класса на следующий учебный день по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

Классные руководители ежедневно не позднее, чем за один час до предварительного накрытия столов, представляет ответственному работнику организации общественного питания уточненную заявку на питание учащихся своего класса на текущий учебный день по форме согласно приложению 2 к настоящему Положению.

3.9. Классные руководители ежедневно ведут таблицу учета учащихся своего класса, получающих питание, по форме согласно приложению 3 к настоящему Положению.

3.10. Отпуск горячего питания учащимся организовывается по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, согласно графику, утвержденному директором Учреждения.

3.11. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными учащимися старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

График дежурств преподавателей и учащихся утверждается заместителем директора по УВР Соловей И.И.

Привлечение учащихся к дежурству допускается только с их согласия, а также согласия родителей (законных представителей), выраженного в письменной форме.

3.12. Не допускается:

а) присутствие учащихся в производственных помещениях столовой;

б) привлечение учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений;

в) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря работников Учреждения, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

3.13. Наряду с основным питанием организуется дополнительное питание учащихся через буфет Учреждения (реализация мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке), в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем организации общественного питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.14. Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником Учреждения.

3.15. Реализация напитков, воды через буфет осуществляется в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

3.16. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

#### 4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся осуществляется организацией общественного питания.

4.2. Контроль за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи осуществляет медицинский работник Учреждения.

4.3. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

4.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника Учреждения, работника организации общественного питания и представителя администрации Учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Учреждения. Представитель организации общественного питания включается в

состав бракеражной комиссии по представлению руководителя организации общественного питания.

4.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником Учреждения проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

4.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника Учреждения. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа учащихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

4.7. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником Учреждения ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

4.8. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, организацией общественного питания проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами формой.

4.9. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник организации общественного питания (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб, установленными санитарными правилами. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник Учреждения.

4.10. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается организацией общественного питания в соответствии с рекомендуемой санитарными правилами номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

4.11. С целью реализации контроля за организацией питания учащихся в Учреждении, координации работы сотрудников Учреждения, медицинского работника из числа административного персонала приказом директора Учреждения назначается ответственное лицо за организацией питания учащихся.

Ответственное лицо за организацией питания учащихся:

а) координирует и контролирует деятельность классных руководителей по вопросам организации питания учащихся;

б) своевременно, в письменном виде подает информацию в организацию общественного питания о вновь прибывших и убывших учащихся по количеству детей;

в) ежемесячно предоставляет в бухгалтерию Учреждения сведения по состоянию на первое число месяца о количестве учащихся Учреждения: с ограниченными возможностями здоровья; из малоимущих семей; из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

г) контролирует ведение табеля учета учащихся, получающих питание;

д) формирует список и ведет учет учащихся из малоимущих семей и учащихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;

е) осуществляет контроль за своевременным внесением платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся;

ж) осуществляет мониторинг удовлетворенности учащихся качеством питания;

з) вносит предложения директору Учреждения по вопросам организации питания в Учреждении;

и) осуществляет иные функции, поручения директора Учреждения, связанные с обеспечением и организацией питания учащихся.

4.12. Вопросы организации питания учащихся в Учреждении ежегодно включаются в повестку административных совещаний, органов управления Учреждения, собраниях родителей (законных представителей) учащихся.

В ежегодный план работы Учреждения включаются мероприятия по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья).

## 5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Вопросы организации питания учащихся в Учреждении, не нашедшие отражения в настоящем Положении, регулируются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами города Тюмени, локальными нормативными актами Учреждения и условиями заключенного договора с организацией общественного питания.

5.2. В случае принятия правовых актов по вопросам организации питания учащихся в Учреждении, содержащих иные нормы по сравнению с настоящим Положением, в части возникающего противоречия применяются указанные нормативные правовые акты.

Приложение 1 к Положению  
об организации питания учащихся  
в МАОУ СОШ № 58 города Тюмени

Директору МАОУ СОШ №58 города Тюмени

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. родителя (законного представителя) учащегося)

\_\_\_\_\_ (проживающего(щей) по адресу:)

\_\_\_\_\_ (телефон)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
на обеспечение питанием учащегося

Прошу обеспечить питание учащемуся:

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., класс)

Период в течение учебного года, на который учащийся обеспечивается питанием:

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Настоящим подтверждаю информированное согласие на порядок и условия оплаты питания, установленные в образовательном учреждении.

Заявитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Приложение 2 к Положению  
об организации питания учащихся  
в МАОУ СОШ № 58 города Тюмени

ЗАЯВКА  
НА ПИТАНИЕ УЧАЩИХСЯ

Дата	
Класс	
Кол-во	

Классный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (ФИО)



Приложение 3 к Положению  
об организации питания учащихся  
в МАОУ СОШ № 58 города Тюмени

ТАБЕЛЬ  
УЧЕТА УЧАЩИХСЯ, ПОЛУЧАЮЩИХ ПИТАНИЕ  
класс \_\_\_\_\_  
(месяц, год)

№	Ф.И.О.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Итого:
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											
26																											
27																											
28																											
29																											
30																											
	<b>Итого чел.</b>																										

Классный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (ФИО)

Приложение 4 к приказу  
от 27.09.2016 № 149

ГРАФИК  
ПРИЕМА ПИЩИ УЧАЩИМИСЯ  
В МАОУ СОШ № 58 ГОРОДА ТЮМЕНИ

Время питания	классы
9.30 – 9.50	1, 4
10.30 – 10.40	5, 8
11.20 – 11.30	9-11
14.40 – 15.00	2, 3
15.40 – 15.50	6, 7



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 58  
ГОРОДА ТЮМЕНИ

ПРИКАЗ

от 31 августа 2016 г.

№ 125/8

Об установлении размера платы,  
взимаемой с родителей (законных  
представителей) за обеспечение  
питанием учащихся

В соответствии с пунктом 14 Положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденного Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п, с учетом мнения Управляющего совета (протокол от 30.08.2016 № 17),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей), за обеспечение питанием учащихся в МАОУ СОШ № 58 города Тюмени, на 2016 – 2017 учебный год в размере:

а) 12,40 рублей в день на одного учащегося по основной общеобразовательной программе;

б) 45 рублей в день на одного учащегося по основной общеобразовательной программе из малоимущей семьи или семьи, находящейся в трудной жизненной ситуации;

в) 123 рублей в день на одного учащегося, посещающего группу продленного дня.

2. Делопроизводителю Сазоновой А.В. разместить настоящий приказ на информационных стендах, а также на официальном сайте МАОУ СОШ № 58 города Тюмени.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С.В. Степанова