

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 85 имени Героя Советского Союза А.В. Сосновского»

660055, г. Красноярск, ул. Быковского, д.4, телефон 224-87-96, 224-68-11, e-mail:  
[sch85@mailkrsk.ru](mailto:sch85@mailkrsk.ru)

ОКПО 56909586, ОГРН 1022402490703, ИНН/КПП 2465040994/246501001

**РЕКОМЕНДОВАНО К УТВЕРЖДЕНИЮ**

*Решение педагогического совета  
протокол № 1  
от 30.08.2024*

**УТВЕРЖДАЮ**

*Директор Л.М. Сафронова  
Приказ №358  
от 30.08.2024*

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Основными задачами при организации питания детей и подростков МАОУ СШ №85 (далее - Школа) являются:

- обеспечение детей и подростков 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 детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в МАОУ СШ №85, принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в школе.

#### **Основные организационные принципы питания**

1. Питание в Школе может быть организовано как за счет субвенций из краевого бюджета и средств муниципального бюджета, так и за счет родителей (законных представителей).

2. Организация питания на договорной основе осуществляется со стороны организацией ООО «КрасПит».
3. Питание обучающихся в Школе осуществляется в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.
4. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с примерным 10 дневным циклическим меню.
5. Ежедневное меню разрабатывается и утверждается организатором питания. Внесение изменений в ежедневное меню согласовывается с директором.
6. Директор, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, обеспечивает условия для организации питания учащихся.
7. Порядок организации питания школьников (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график организации питания) определяется приказом директора с назначением ответственных лиц.
8. Ответственные за организацию питания лица осуществляют контроль за:
  - организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу питания;
  - за деятельностью классных руководителей по планированию и организации просветительских мероприятий по вопросу здорового питания школьников с ученической и родительской общественностью;
  - посещением столовой обучающимися, в том числе, получающими питание за счет бюджетных средств;
  - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
  - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
9. Ответственные за организацию питания лица оказывают методическую помощь в организации мероприятий по вопросу питания, осуществляют мониторинг по вопросу организации питания, проводят анкетирование родительской, ученической и профессиональной общественности по вопросу удовлетворенности качеством организации питания, вносят предложения по улучшению организации питания.

10. Ответственность за организацию питания классного коллектива в школе несет классный руководитель, который:
  - обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
  - контролирует вопрос охвата обучающихся организованным горячим питанием;
  - организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания;
  - осуществляет контроль за питанием льготной категории обучающихся.
11. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.
12. Для учащихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд в достаточном ассортименте.
13. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком организованного питания, утвержденным директором. Контроль за посещение столовой возлагается на дежурного администратора.
14. Классные руководители, воспитатели сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за безопасную организацию питания и соблюдение обучающимися Инструкции по технике безопасности в школьной столовой МАОУ СШ №85, утвержденной директором.
15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным директором.