

ПРИНЯТО

педагогическим советом

протокол № 11

от 30 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

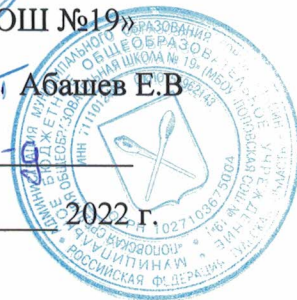
И.о. директора МБОУ

«Поповская СОШ №19»

 Абашев Е.В.

Приказ № 88

от 01 09 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Поповская средняя общеобразовательная школа №19» (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков, организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки.
- 1.3. Положение разработано на основании закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федерального Закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999, Федерального закона от 21.07.2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:
 - 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 в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
- 1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность, по вопросам организации питания, согласовывается с Советом по питанию и утверждается приказом директора школы.
- 1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации питания учащихся на льготной и платной (за счет родительских средств) основе.
- 2.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 2.4. Для обучающихся предусматривается организация обеда, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и дополнительного питания (буфетной продукции) с учетом требований, установленных в соответствии с СанПиН.
- 2.5. Питание осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее. Меню разрабатывается в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Меню утверждается директором.
- 2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.
- 2.7. 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;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 2.8. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии основного (организованного) меню (примерного 10-дневного циклического меню);
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 2.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов и полдников) определяются, исходя из стоимости продуктов питания.
- 2.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками предприятия общественного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в

школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

- 2.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.
- 2.13. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.
- 2.14. Директор назначает лицо, ответственное за организацию горячего питания из числа сотрудников образовательного учреждения на текущий учебный год.
- 2.15. Лицо, ответственное за организацию питания, ведет ежедневный учет учащихся, получающих питание по классам, количества фактически отпущенных завтраков или обедов, ежедневно ведет ведомость учета детей, получивших питание, в котором фиксируется: фамилия, имя, отчество ребенка, дата питания, стоимость питания.
- 2.16.

3. Порядок организации питания

- 3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, утвержденное директором школы.
- 3.2. Отпуск обучающимся питания осуществляется по классам в строго отведенное время.
- 3.3. Вход учащихся в столовую осуществляется организованно с классным руководителем или заменяющим его учителем-предметником. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до конца приема пищи учащимися.
- 3.4. Передвижение в столовой разрешается только шагом.
- 3.5. Дежурный по школе администратор, учитель и обучающиеся дежурного класса обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
- 3.6. Прием пищи обучающимися осуществляется по графику, утверждаемому директором школы ежегодно.
- 3.7. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водными или другими видами транспорта и при ведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов — должно быть организовано горячее питание.
- 3.8. Ответственный за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.
- 3.9. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается приказом директора ежегодно.
- 3.10. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания учащихся, в соответствии с которыми в школе организуется двухразовое горячее питание. Для учащихся группы продленного дня организован полдник. Как дополнительное питание организована реализация буфетной продукции, если другое не предусмотрено локальными актами.
- 3.11. Школа:
 - создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся и сотрудникам;
 - осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает график посещения столовой, списки обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке (льготном питании);
 - формирует культурно-гигиенические навыки у учащихся при приеме пищи; предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание посредством основного (организованного) меню, согласованного с органами Роспотребнадзора;
 - при закупке и производстве кулинарной продукции руководствуется нормативными

- актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;
- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
 - содержит помещения предприятий общественного питания, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций, правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.
 - обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, технологическим и холодильным оборудованием; осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования;
 - производит своевременно капитальный и текущий ремонт помещений столовой, технический надзор, охрану имущества и продуктов питания, оснащает столовую пожарно-охранной сигнализацией;
 - своевременно и качественно выполняет предписания надзорных органов в отношении содержания школьных столовых и организации качественного и безопасного питания детей.

4. Контроль организации школьного питания

- 4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 4.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в школе, осуществляет МКУ «ЦОДСО».
- 4.3. Текущий контроль организации питания осуществляют: ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета по питанию школы и родительской общественности.
- 4.4. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором школы ежегодно.