

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**в МБОУ «Целинная ООШ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размер и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся
- 1.2. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:
- ✓ Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
  - ✓ Федерального закона от 21.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - ✓ Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
  - ✓ Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
  - ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
  - ✓ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - ✓ приказа МООО от 17.03.2017 года № 01-21/294/1 « О принятии мер по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических правил и нормативов к организации школьного питания»;
  - ✓ Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - ✓ Методических рекомендаций 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся образовательных организаций»;
  - ✓ постановление правительства Оренбургской области от 18.04.2014 года № 239-п «О порядке осуществления дополнительного финансирования обеспечения мероприятий по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам;

- 1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом школы и утверждается приказом директора школы.
- 1.4. Положение является бессрочным. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном 1.3. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- 2.1. Основными задачами питания обучающихся являются:
  - ✓ обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - ✓ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
  - ✓ предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - ✓ пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
  - ✓ модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
  - ✓ использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. ОСНОВНЫЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.
- 3.3. 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;
  - ✓ ведомость контроля рациона питания

- ✓ копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-9 классов, детей с ограниченными возможностями здоровья согласованных с управлением образования МО Светлинский район;
- ✓ 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.).

книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учащихся горячим питанием.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовленных блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94 - ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключены соответствующие контакты.

3.11. Контракты (договоры) на поставку питания заключаются непосредственно ИП. 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль

качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляются органами Роспотребнадзора.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за питание.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Питание учащихся (завтраки для 5-9 классов) организуются за счет средств местного бюджета, а также за счет средств поступивших из бюджета Оренбургской области по фактическому количеству дней питания в месяц; обучающиеся 1-4 классов питаются за счет средств муниципального, регионального и федерального бюджетов (без родительской платы)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается директором школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, повара, директора школы и представителя от родительского комитета. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в акт ежемесячно.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- ✓ проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- ✓ своевременно совместно с классными руководителями производит замен отсутствующих учащихся, получающих питание за счет средств местного бюджета, а также за счет средств, поступающих из бюджета Оренбургской области по фактическому количеству дней питания в месяц;
- ✓ совместно с классными руководителями осуществляет контроль соблюдения графика питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- ✓ принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

#### **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- 5.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет финансовое управление.
- 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет финансовое управление.
- 5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года