

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА пос. Ручей  
УСТЬ-КУТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИНЯТО

на педагогическом совете  
протокол № 2  
от 23.10 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СОШ п. Ручей УКМО  
Е.В. Каспеева  
Приказ № 10 от 10 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания в МОУ СОШ п. Ручей УКМО**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основе нормативно-правовой базы по организации питания в образовательных учреждениях:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 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»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;
  - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
  - Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.2. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МОУ СОШ п. Ручей УКМО рациональным и сбалансированным питанием.
- 1.3. Настоящее Приложение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
  - порядок организации питания в школе;
  - контроль организации питания и качества приготовления пищи;
  - примерный перечень мероприятий по организации питания в школе.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение согласовывается Педагогическим советом школы и утверждается директором школы.
- 1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность при организации питания обучающихся в МОУ СОШ п. Ручей УКМО.
- 1.7. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

**2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

Основные задачи при организации питания:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании в школе;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- максимальное разнообразие рациона питания;
- исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, продуктов, способных привести к ухудшению здоровья обучающихся;
- соблюдение режима питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- мониторинг состояния здоровья обучающихся;
- стопроцентный охват обучающихся горячим питанием;
- формирование здорового образа жизни, навыков здорового питания с учетом региональных особенностей.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МОУ СОШ п. Ручей УКМО.

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

3.3. В школе, в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся;
- подобран квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления питания;
- разработан и утвержден порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.);
- назначены ответственные, осуществляющие контроль за:
  - своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
  - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
  - соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
  - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
  - правильностью отбора и хранения суточных проб;
  - порядком организации питания воспитанников;
  - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья; журнал учета температурного режима

холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08); копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора; технологические карты наготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Горячее питание организуется на базе столовой школы: соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам.

3.5. Бесплатное питание является обязательным для всех обучающихся 1-4 классов школы, детей из малообеспеченных и многодетных семей, дети из семей участников СВО (завтрак), а также для отдельных категорий учащихся (детей-инвалидов, детей с ОВЗ) двухразовое питание (завтрак, обед).

3.6. Учащиеся 5-11 классов имеют возможность питаться в школьной столовой за родительскую плату.

3.7. Питание организуется на основе 10-дневного меню для организации питания детей 6-18 лет.

3.8. 10-ти дневное меню утверждается приказом директора школы.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08

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

3.11. Ответственные за организацию питания назначаются приказом директора на текущий учебный год.

3.12. Ответственность за организацию питания в школе несет директор школы.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о поставщике продуктов. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (6 - 10 и 11 - 18 лет). Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и их стоимости вывешивается в обеденном зале.

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

4.3. Классные руководители своевременно подают заявку на питание учащихся класса.

4.4. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

5.1. Контроль осуществляют специалисты управления образованием, медицинский работник, органы санитарно-эпидемиологического надзора, представители родительского комитета и комиссии, создаваемые приказом директора школы. Внутришкольный контроль осуществляется с

периодичностью, определяемой с планом-графиком контроля, не реже двух раз в год. Объектом контроля являются:

- обеспечение порядка при приеме пищи;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- охрана труда и техники безопасности;
- соответствие требованиям по набору и качеству продуктов;
- выполнение требований по калорийности, разнообразию меню;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение порционного нормирования.

#### 5.2. Директор школы:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях классных родительских собраний, общешкольного родительского собрания и на совещаниях при директоре.

#### 5.3. Медицинский работник, закрепленный за школой:

- осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- отслеживает соблюдение действующих санитарно-эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками кухни, учащимися, педагогами и родителями.

5.4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая утверждается приказом директора школы на текущий учебный год.

5.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

#### 5.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- разрабатывает пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в школе;
- контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся;
- принимает участие в контроле качества приготовления пищи, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, соблюдением личной гигиены сотрудников пищеблока, за достаточным количеством столовых приборов;
- имеет право проводить рабочие совещания с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.7. Контроль осуществляет Родительский контроль, который проводится группой родителей, результаты оформляются актом, который подписывают все родители, участвующие в контроле. Акт выставляется на официальный школьный сайт. По итогам контроля составляется справка, содержание которой доводится до администрации, работников школы, персонала столовой в зависимости от целей и уровня инспектирования. По выявленным в результате проверки недостаткам проводится повторная проверка на предмет устранения замечаний. Вопросы организации питания обсуждаются на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях и комитетах.