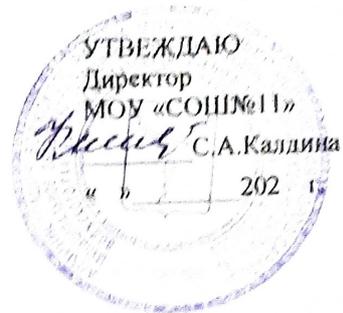


ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 3  
15» 11 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
Управляющий совет  
МОУ «СОШ №11»  
*Кочет*  
«15» 11 2022 г.



# ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Ведено в действие приказом  
№ 370 от 15.11.2022г.

## 1. Общие положения.

1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в МОУ «СОШ №11» (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся Школы, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Школы, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).
- 1.1 Положение разработано в соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», [Федерального закона от 14.07.2022 «О внесении изменений в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»](#), [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#), утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), [СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#), утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#), Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.2 Методических рекомендаций 2.4.018020, МР 2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 года, Законом Саратовской области «Об образовании в Саратовской области» от 28.11.2013 года № 215-ЗСО (с изменениями от 27.07.2020 года).
- 1.3 Постановления правительства Саратовской области от 19 октября 2022 года №1016-П « О дополнительных мерах поддержки лиц, призванных на военную службу по мобилизации либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и членов их семей»
- 1.4 Устава МОУ «СОШ №11».
- 1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора Школы и распространяется на всех участников образовательных отношений в Школы и поставщика питания (арендатора).
- 1.6 Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.**

2.1. Обеспечение учащихся здоровым питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания, способствующего укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания. Формирование у детей культуры правильного питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий (дети из многодетных семей; дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, опекаемые, дети-инвалиды, дети из малоимущих семей)

2.5. Обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся с 1 по 4 класс.

2.6. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции через систему «Школьная карта».

2.7. Обеспечение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья бесплатным двухразовым питанием.

### **3. Общие принципы организации питания учащихся.**

3.1. Организация питания учащихся возлагается на Школу. Администрация Школы способствует созданию необходимых условий для организации питания учащихся, охраны и укрепления здоровья учащихся.

3.2. Для организации питания администрация Школы заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания Школы определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 года N 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

3.5. Директор Школы назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в Школе совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями).

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 160 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной, где имеются помещения и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий.

3.9. Обслуживание учащихся в буфете-раздаточной осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 10-дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора; -ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школы:

- проверяет ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания и меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие утверждённого ежедневного меню.

3.13. Медицинский работник осуществляет комплекс мер по организации питания, направленных на охрану здоровья учащихся:

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями действующего законодательства;

- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.14. Арендатор обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- осуществляет соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающей на пищеблок готовой продукции питания, отвечает за ассортимент буфетной продукции;

- имеет в наличии приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);

- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;

- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

#### **4. Порядок организации питания учащихся Школы.**

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием, дотационным питанием льготных категорий учащихся (многодетные, опекаемые, дети-инвалиды, малообеспеченные) и бесплатным горячим питанием учащихся с 1 по 4 класс в дни учебных занятий.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии арендатора в соответствии с примерным 12-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденным директором Школы.

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащихся соответствующих льготных категорий (многодетные, опекаемые, дети-инвалиды, малообеспеченные).

4.4. Под бесплатным питанием понимается предоставление бесплатного горячего питания учащимся с 1 по 4 класс на безвозмездной основе за счёт средств федерального, регионального и муниципального бюджетов.

4.5. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд и пищевых продуктов, готовых к употреблению. А также кулинарных изделий в качестве

буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования", согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором Школы. Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1-4 классов в части предоставления бесплатного молока.

4.6. Под индивидуальным меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании учащихся понимается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.7. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в безналичной форме через терминалы, подключённые к системе «Электронная столовая».

4.8 Буфет-раздаточная Школы осуществляет деятельность в режиме односменной работы Школы и шестидневной учебной недели.

4.9 Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовываются медицинским работником, утверждаются директором Школы и вывешиваются на информационном стенде при входе в пищеблок.

4.10 Отпуск горячего питания учащимся осуществляется по классам на переменах в соответствии с графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором Школы, на основании заявок, представленных классными руководителями в буфет - раздаточную Школы.

4.11 Сопровождение учащихся в помещение буфета-раздаточной осуществляется классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения учащимися столовой, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, следят за дисциплиной в столовой, способствуя работникам пищеблока осуществлять свои функции по организации питания.

4.12 Ответственный за организацию питания в Школы обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приёма пищи буфета – раздаточной.

4. 13. В случаи особых санитарно-эпидемиологических ситуациях, посещение столовой осуществляется строго по графику, утверждённому директором Школы.

## **5. Осуществление контроля за организацией питания.**

5. 1. Контроль качества питания учащихся в Школы осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

5.3. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором Школы.

5.4. В годовой план работы Школы включаются вопросы организации питания.

5.5. Ежемесячно ответственным лицом за организацию питания в Школы проводится мониторинг организации питания.

5.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания учащихся в Школы создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии общественного контроля за организацией питания учащихся в МОУ «СОШ №11».

5.7. В доступных для родителей и обучающихся местах своевременно размещается актуальная информация о:

- ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Пропиновано,  
пронумеровано скреплено печатью

на 1 листах

Директор МОУ «СОШ №11»

*Калинина* С.А. Калинина

