

РАССМОТРЕНО на Совете школы МБОУ «СОШ №1» г. Белева Тульской области протокол от <u>22.03.2020</u> № <u>1</u>	ПРИНЯТО педсоветом МБОУ «СОШ №1» г. Белева Тульской области протокол от <u>22.03.2020</u> № <u>1</u>	Приложение <u>8</u> к приказу МБОУ «СОШ №1» г. Белева Тульской области от <u>01.09.2020</u> № <u>100/ОП</u>
--	---	--

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ «СОШ №1» г. Белева Тульской области (далее - школа) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между школой и родителями (законными представителями).
- 1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в школе разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школьной столовой разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. (редакции 07.03.2018г.);
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Федеральным законом от 07.02.1992г. №23001 «О защите прав потребителей»;
 - Федеральным законом от 24.07.1999г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»;
 - Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
 - Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «защите конкуренции»;
 - Федеральным законом от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
 - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.221-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее – СанПиН 2.4.2.221-10);
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20);
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»;
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- нормативно-правовыми актами Тульской области по вопросам организации питания;
- приказами администрации МО Белевский район по вопросам организации питания;
- Уставом школы.

1.4. Основными задачами при организации питания в школе, 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. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в школе;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

2. Основные цели и задачи организации питания в школе.

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,

используемых для приготовления блюд.

- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка детей из многодетных семей.
- 2.6. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в школе.

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
- 3.2. Школа осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.
- 3.3. Школа 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.
- 3.4. Для обучающихся 1-4 классов и детей из многодетных семей 6-9 классов, предусматривается организация горячего питания (завтрак), с компенсацией за счёт средств Федерального, Муниципального и местного бюджета.
- 3.5. Для обучающихся школы предусматривается организация одно и/или двухразового горячего питания завтрак бесплатно и/или обед на платной основе.
- 3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед, полдник) на бесплатной и/или платной основе в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.7. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных учреждений.
- 3.8. Питание в школе организовано путем заключения договоров школы с поставщиками продуктов, в соответствии с ФЗ от 05.04.2013г №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 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. 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школой, 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и школой.
- 3.10. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании

настоящего Положения об организации питания.

4. Порядок организации питания.

- 4.1. В школе для всех обучающихся за безналичный расчет осуществляется отпуск горячих завтраков и обедов.
- 4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.
- 4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в школе, возрастная категория.
- 4.4. Фактическое меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд, стоимость завтрака и обеда.
- 4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.
- 4.6. Для обучающихся ежегодно устанавливается режим предоставления питания.
- 4.7. Лицо, ответственное за организацию питания:
 - координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
 - формирует списки обучающихся для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
 - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
 - координирует количество и персонифицированный список детей из многодетных семей;
 - инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
 - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством организации питания;
 - вносит предложения по улучшению питания.
- 4.8. Классные руководители:
 - ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
 - ежедневно до 9.00 часов уточняют представленную ранее заявку;
 - ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
 - еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
 - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
 - систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - вносят на обсуждение предложения по улучшению питания;
 - обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный

порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

- 5.1. На льготной основе питание предоставляется:
 - 5.1.1. Завтрак для обучающихся 1-4 классов, завтрак для обучающихся 5 классов, и завтрак детям из многодетных семей 6-9 классов, с компенсаций за счет средств бюджета 100 процентов его стоимости в течении учебного года. Дети, обучающиеся на дому, получают денежную компенсацию.
- 5.2. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) обучающихся, имеющих право на льготное питание (по форме).
 - 5.2.1. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно до 1 сентября по установленной форме.
 - 5.2.2. Обучающиеся льготных категорий, вновь поступившие в школу в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для льготного питания, предоставляют копию удостоверения многодетной семьи установленного образца.
 - 5.2.3. Льготное питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления или месяцем, в котором произошли изменения оснований для предоставления льготного питания, при условии подтверждения в государственном учреждении.
- 5.3. Образовательное учреждение формирует на основании заявлений список обучающихся льготных категорий по форме.
- 5.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства.
- 5.5. Льготное питание предоставляется обучающимся в дни посещения школы.
- 5.6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.
- 5.7. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.

6. Обеспечение контроля организации питания.

- 6.1. Директор школы (заместитель директора или иное назначенное или иное назначенное им лицо) осуществляет общий контроль за организацией питания в том числе:
 - 6.1.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся.
 - 6.1.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период.
 - 6.1.3. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.
 - 6.1.4. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся.
 - 6.1.5. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 6.1.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов.
 - 6.1.7. Обеспечивает систематический контроль:
 - состояния и организации питания в школе;

- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню;
- разнообразия ассортимента меню;
- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;
- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.2. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

6.3. Медицинский работник:

- следит за организацией питания в столовой;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

6.4. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

6.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 1 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Бракеражная комиссия утверждается на текущий год приказом по школе.

Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда,

- приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
- 6.6. Классные руководители, учителя начальных классов и воспитатели ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
- 6.7. Систематический контроль регулирует организацию и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний), родительского (общественного) контроля проведения контроля организации горячего питания обучающихся, удовлетворенности питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).
- 6.8. Школа обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:
- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
 - проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.
- 6.9. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасностиготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.
- 6.10. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
 - качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7. Родительский контроль за организацией питания детей в школе.

- 7.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания школа осуществляется при взаимодействии с Советом по питанию обучающихся, в состав которого в обязательном порядке входят представители родительской общественности.
- 7.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды,

наличие дозаторов и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

7.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение о порядке организации питания является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.