

ПРИНЯТО:  
на заседании  
педагогического совета  
протокол № 3  
от «11» 01 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ г. Астрахани «ООШ № 16»  
Е.Н. Рахманцева  
Приказ № 13/1  
от «11» 01 2021 г.



Рахманцева  
Елена  
Николаевна  
Подписано  
цифровой  
подписью:  
Рахманцева Елена  
Николаевна

**Положение**  
**о порядке организации питания обучающихся**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**г. Астрахани «Основная общеобразовательная школа № 16»**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «Основная общеобразовательная школа №31» (далее – "Положение") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "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. Уставом школы и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

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

**2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «ООШ № 16» является:

- 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### 3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. 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, выделенное место для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, 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. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется 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.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками арендатора, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический 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" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается арендатором. 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 обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор школы, завуч являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе ;

- посещением столовой обучающимися,
- качеством поступающих продуктов (бракераж сырой продукции);
- условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

3.16. Для обучающихся организуется питание один раз в день.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе.**

4.1. Бесплатное горячее питание (завтрак или обед) получают все учащиеся 1-4 классов.

4.2. Учащиеся, не получающие бесплатного питания, имеют возможность питаться за родительские средства, заказывая горячее питание или покупая буфетную продукцию.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с 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 двусменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, медицинской сестры, председателя профсоюзного комитета, представителей органов общественного контроля. Состав комиссии

на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- контролирует качество поступающих продуктов (бракераж сырой продукции), условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.8. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.9. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

4.10. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока за три рабочих дня и уточняется накануне не позднее 14:00.

4.11. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

4.12. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

4.13. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором школы.

4.14. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

4.15. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

4.16. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **5. Контроль организации горячего питания в школе.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## **6. Порядок организации участия родителей в общественном контроле.**

6.1 Директор школы утверждает приказом максимально возможное число родителей, единомоментно осуществляющих общественный контроль с фактическим присутствием на пищеблоке (в зависимости от размеров и загрузки пищеблока, но не менее 3-х человек).

6.2 Классный руководитель предлагает родителям войти в состав общественной комиссии и определить желаемые даты посещения столовой.

6.3. Ответственный по питанию обобщает предложения классов и формирует ежедневный график посещения.

6.4. Ответственный по питанию встречает родителей и оказывает содействие в проведении общественного контроля. **(Вход в зону приготовления участниками общественной комиссии не допускается!).**

6.5. Свои замечания по организации питания члены комиссии могут изложить устно ответственному по питанию, письменно директору школы. В соответствии с Положением об организации питания, может оформляться акт общественного контроля.

6.6. Директору школы необходимо обеспечить ежедневное наличие не менее одной дегустационной порции для членов общественной комиссии.

6.7. Родитель не имеет право:

- проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии;

- отвлекать учащихся от приема пищи;

- препятствовать работе персонала школы и поставщика питания;

- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы.

6.8. Родитель имеет право:

- дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции;

- за счет собственных средств приобрести любое блюдо из представленного ассортимента;

- задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, заведующего производством, представителя администрации МБОУ г. Астрахани «ООШ № 16»;

- направлять свои замечания в вышестоящие инстанции.

## **7. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

7.1. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

7.2. В состав комиссии входят ответственный за организацию питания, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета, представители органа общественного самоуправления.

7.3. Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

7.4. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

## **8. Ответственность сторон**

8.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания предоставляемых завтраков и обедов.

8.2. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.