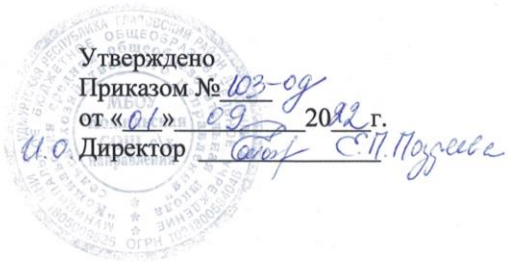


Принято  
на Педагогическом совете  
протокол № 1 от 26.08 2022г.



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кожильская средняя общеобразовательная школа  
сельскохозяйственного направления»

## Положение об организации питания обучающихся

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Кожильская СОШ с/х направления» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между органами местного самоуправления и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях совершенствования организации горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача российской Федерации от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Уставом образовательной организации;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
- Приказом Министерства здравоохранения Удмуртской Республики, Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 12.02.2016 г. № 8/0091 «Об организации оказания первичной медико-санитарной помощи и осуществления медицинского контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях в Удмуртской Республике»;

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года;
- Приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 28.06.2021 года № 943 «Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся».
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
- 1.7. Положение утверждено с учетом мнения Совета родителей Учреждения. Родители и учащиеся ознакомлены с ним через группу в соцсетях ВК.

## **2. Основные задачи**

- 2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Кожильская СОШ с/х направления» являются:
- повышение уровня безопасности при организации питания обучающихся;
  - обеспечение качества и доступности питания, основанного на принципах здорового питания;
  - установление единых требований к организации питания обучающихся;
  - социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и многодетных семей;
  - модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
  - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

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

- 3.1. Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ) организация питания обучающихся возлагается на Учреждение.
- 3.2. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ).
- Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам детей и подростков;
  - удовлетворение физиологической потребности в макронутриентах (белки, жиры, и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологические активные вещества);
  - наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов, к состоянию пищеблока;
- исключение использования фальсифицированных продуктов, материалов и изделий.

В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

3.3. Учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания;
- копии примерного 10-дневного меню, утвержденные руководителем общеобразовательной организации;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые 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 Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация Учреждения 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 и кратность питания в школе определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»» (приложение 12);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

График питания обучающихся в столовой разрабатывается администрацией с учетом необходимости стопроцентного обеспечения обучающихся горячим питанием.

3.7. Для обеспечения обучающихся в школе здоровым питанием составляется примерное меню на период не менее двух недель. Примерное меню разрабатывается в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом методических рекомендаций по

организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР2.4.0179-20, раздел 11) и утверждается директором школы.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, 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, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

Доставка, прием, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в школе должны осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, происхождение, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3./2.4.3590-20, методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

3.13. Директор школы является ответственным за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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.

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

4.1. Питание обучающихся организуется за счет республиканского бюджета, в рамках реализации республиканской подпрограммы «Детское и школьное питание», реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и постановления Правительства Удмуртской Республики от 20 ноября 2006 года № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», за счет бюджета МО «Глазовский район», в рамках реализации муниципальной целевой программы «Развитие образования и воспитание» на 2021-2026 годы, Поручения Президента Российской Федерации по реализации Послания Федеральному Собранию РФ от 15 января 2020 года, за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются на стенде «Здоровое питание».

4.3 Питание обучающихся организуется за счет средств их родителей (законных представителей) и районного бюджета.

3.5. Питание в Учреждении организуется на основе Примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 12-18 лет в образовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

4.5. 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 обучающихся 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. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.8. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения.

4.8. Ответственный за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. Контроль за качеством организации питания обучающихся**

5.1 Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется ответственным за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год, а также представителями общественных организаций, родительской общественности.

5.2. Ответственный за питание обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- осуществление контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся;

- соблюдение требований качества и безопасности, срока годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

5.4. В целях контроля за качеством готовой кулинарной продукции, пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на школьные пищеблоки, проводится их бракераж, результаты которого заносятся в соответствующие журналы по формам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **6. Заключительное положение**

6.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует до его отмены в установленном порядке.