

СОГЛАСОВАНО  
Общешкольным родительским  
советом  
Протокол № 5 от 11.06.2021г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического  
совета  
Протокол № 1 от 31.08.2021г.

УТВЕРДЕНО  
приказом по учреждению  
№ 152/01-15 от 31.08.2021г.  
Директор Н.В.Дурягина

## **Положение об организации питания в МАОУ «СОШ № 22»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 22» регламентирует порядок организации и предоставления питания учащимся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 22» (далее – Положение, МАОУ «СОШ № 22») и устанавливает условия организации питания, предоставления бесплатного питания обучающимся во время образовательного процесса; предусматривает дифференцированную социальную поддержку учащихся; направлен на совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении, повышение организации и охвата учащихся питанием во время учебной деятельности.

1.2. Настоящее положение разработано в целях организации горячего питания в МАОУ «СОШ № 22» в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями);
- «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20»;
- Законом Вологодской области от 2.06.2020г. № 4714 – ОЗ «О внесении изменений в статьи 3 и 4 Закона области «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование»;
- «Порядком предоставления мер социальной поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам в государственных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность, и муниципальных организациях области, осуществляющих образовательную деятельность», утвержденным постановлением Правительства Вологодской области от 21 апреля 2014 года № 323 (с последующими изменениями);
- «Порядком организации сбора документов для предоставления меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденным постановлением мэрии города Череповца от 28.08.2020г. № 3522;

### **2. Общие принципы организации питания**

Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 22»:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
  - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных категорий;
  - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в

соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Функционал и ответственность образовательного учреждения в организации питания**

3.1 Организация питания учащихся во время учебной деятельности возлагается на образовательное учреждение. Питание организуется совместно с юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, оказывающим услуги (в рамках договорной деятельности) по организации питания.

3.2. Руководитель образовательного учреждения несет ответственность за:

- организацию и полноту охвата учащихся питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- ежедневное согласование меню;
- организацию дежурства в обеденном зале пищеблока;
- организацию работы по формированию у учащихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

3.3. Образовательное учреждение проводит административный и административно-общественный контроль за исполнением юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем обязанностей, предусмотренных договором (муниципальным контрактом) на оказание услуг по организации питания.

3.4. Директор образовательного учреждения ежегодно издает приказ, который определяет :

- ответственного специалиста за организацию питания;
- ответственного специалиста за организацию бесплатного питания;
- ответственного специалиста за информирование родителей (законных представителей) учащихся с ОВЗ о правах на получение бесплатного питания;
- ответственного специалиста за соблюдение санитарных правил и норм в месте организации питания;
- состав комиссии по организации льготного питания;
- состав бракеражной комиссии;
- режим питания учащихся;
- стоимость питания (за родительскую плату);
- размер стоимости питания для детей имеющих право на предоставление мер социальной поддержки;
- ежегодные сроки начала организации питания для детей, имеющих право на предоставление мер социальной поддержки;
- обязанность классных руководителей проводить разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о навыках культуры питания, соблюдения правил личной гигиены.

3.5. В образовательном учреждении создается бракеражная комиссия в составе

- заведующий производством (сотрудник аутсорсинга);
- директор образовательного учреждения;
- представитель медицинской организации (по договору);
- представитель родительской общественности.

В обязанности бракеражной комиссии входит:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **4. Организация питания учащихся**

4.1. Обучающиеся имеют право получать питание по месту обучения в образовательном учреждении ежедневно в период учебной деятельности.

4.2. Руководитель образовательного учреждения заключает контракты на организацию питания учащихся с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем,

оказывающим услуги по организации питания, в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

4.3. Стоимость питания на бесплатной основе для учащихся устанавливается муниципальными и региональными нормативными документами.

4.4. Обучающиеся получают питание как на платной (за родительскую плату), так и на бесплатной основе.

4.5. Питание на платной основе (за родительскую плату) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

3.6. При организации питания учащихся учитывается режим работы школ, а также сменность занятий.

4.7. За счет средств бюджета различных уровней питанием на бесплатной основе обеспечиваются учащиеся при их нахождении в образовательном учреждении:

3.7.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования не менее одного раза в день – бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка .

4.7.2. Льготные категории учащихся 5-11 класс, относящиеся к детям из малоимущих семей, из многодетных семей, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере – горячим питанием (завтраком)

4.8. Порядок обеспечения бесплатным питанием учащихся, являющихся детьми с ограниченными возможностями здоровья, осваивающих адаптированные основные общеобразовательные программы, адаптированные основные общеобразовательные программы на дому, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий, в виде предоставления денежной компенсации, предоставления им сухого пайка (продуктов питания) определяется отдельным региональным нормативным правовым актом.

4.9. Питание учащихся в МАОУ «СОШ № 22» организуется в соответствии с меню, разработанным на период не менее двух недель (с учетом режима образовательного учреждения) для каждой возрастной группы детей по рекомендуемой форме согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей СанПиН 2.3/2.4.3590-20 замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности

4.10. Меню разрабатывается и утверждается организацией предоставляющей услуги по обеспечению питания в образовательном учреждении, и согласовывается руководителем образовательного учреждения.

4.11. В обеденном зале, а так же на сайте МАОУ «СОШ № 22» размещается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.13. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в приложении № 6. Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

4.14. Питьевой режим организован посредством установки стационарного питьевого

фонтанчика. Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.15. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

4.16. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4.17. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

4.18. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблоков осуществляет юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении. Ежедневный осмотр перед началом работы работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний возлагается на медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением (по договору).

4.19. Медицинский работник следит за организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Медицинский работник также осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

4.20. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги по организации питания, несут ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологического режима в установленном порядке.

4.21. Сбор денежных средств за питание учащихся на платной основе (за родительскую плату) осуществляют классные руководители. В случае болезни обучающегося, оплатившего питание, денежные средства подлежат возврату.

## **5. Организация дополнительного питания (буфетной продукции) учащихся**

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

5.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Образовательное учреждение осуществляют контроль за реализацией буфетной продукции: необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.