МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КЕРЧИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «ШКОЛА №12 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Н.А. БЕЛЯКОВА»

СОГЛАСОВАНО

Решением педагогического совета Протокол № 23 от 30 августа 2023 г. **УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора МБОУ г. Керчи РК «Школа № 12 им. Героя Советского Союза Н.А. Белякова» 30 августа 2023г. № 369

положение

о порядке организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Керчи Республики Крым «Школа № 12 имени Героя Советского Союза Н.А. Белякова» (далее Положение, образовательное учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями).
- Положение разработано с целью создания оптимальных условий для 1.2. организации полноценного, здорового питания обучающихся, социальной комфортной поддержки и укрепления здоровья детей, создания среды образовательного процесса.
 - 1.3. Положение разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ» ФЗ-273;

Уставом образовательного учреждения;

Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно эпидемиологическом благополучии населения";

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 №28 «об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические СанПиНа требования общеобразовательных организации питания обучающихся в учреждениях, учреждениях начального профессионального образования» И среднего изменениями на 25 марта 2019 года);

Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным

санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 02 марта 2021 года (МР 2.3.6.0233-21);

Совместного Приказа Министерства образования, науки и молодежи и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. №565/64 «Об утверждении методических рекомендации по организации питания в общеобразовательных и дошкольных организациях Республики Крым».

- **1.4.** Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся образовательного учреждения.
- **1.5.** Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, установленном действующим законодательством.
- **1.6.** После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
 - 1.7. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания обучающихся;

порядок организации питания в школе;

порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. Основные цели и задачи.

- **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) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- **2.5.** Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, многодетных и малоимущих семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- 2.6. Модернизация школьных пищеблоков 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.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

- **3.1.** Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.
- **3.2.** Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), обеденный зал, соответствующие требованиям санитарногигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

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 учащихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов;

ежедневные меню, технологические карты, меню-раскладки на приготовляемые блюда;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- **3.4.** Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью обеспечения горячим питанием обучающихся на платной или бесплатной основе.
- **3.5.** Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационноуправленческих 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 2.4.5.2409-08 "Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- 3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также менюраскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
 - 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляет организатор питания, который предоставляет штатных сотрудников, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющих личную медицинскую книжку установленного образца и соответствующие прививки.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного организации питания В школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся работе поставкам продуктов на ПО питания образовательные учреждения, 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".

- **3.11.** На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) организаторов питания с поставщиками, которые 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 учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- **3.14.** Ответственность за организацию питания в образовательном учреждении несет директор образовательного учреждения. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.
- **3.15.** Приказом директора образовательного учреждения из числа заместителей директора по УВР и педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год. Ответственность за организацию питания детей льготных категорий несет социальный педагог.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе.

- **4.1**. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих завтраков. Родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.
- **4.2.** Для обучающихся детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов организуется бесплатное двухразовое горячее питание: завтрак и обед;
- **4.3.** Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с OB3» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).
- **4.4.** Дети с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте (в соответствии с нормативными документами).

- **4.5.** Для признания школьника относящимся к категории «ребёнок-инвалид» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка.
 - копию справки МСЭ.
- **4.6.** Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; СНИЛС ребенка;
 - копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).
- **4.7.** Для признания школьника, относящимся к категории «учащийся из малоимущей семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по Республике Крым» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации, СНИЛС ребенка.
- справку установленного образца, выдаваемую департаментом социальной защиты населения (оригинал).
- **4.8.** Для признания школьника, относящимся к категории «ребёнок-сирота и ребёнок, оставшийся без попечения родителей» законный представитель представляет в общеобразовательную организацию:
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации, СНИЛС ребенка.
 - постановление об установлении опеки над ребёнком.
- **4.9.** Документы предоставляются два раза в течение учебного года, на 01.09.20 года, и на 01.01.20 года.
- **4.10.** Для обучающихся образовательного учреждения относящихся к льготной категории предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), работа буфета.
- **4.11.** Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня предусматривается горячее питание (обед) и полдник за счет средств родителей.
- **4.12.** На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
- **4.13.** Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-10 и 11- и более лет).
- **4.14.** Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы, меню с указанием сведений о наименованиях кулинарных изделий, их энергетической и пищевой ценности, объемах блюд, цены вывешиваются в

обеденном зале.

- **4.15.** Столовая образовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме односменной или двусменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- **4.16.** Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательном учреждении режим предоставления питания обучающихся утверждается ежегодно приказом директора образовательного учреждения.
- **4.17.** В помещение столовой сопровождают обучающихся классные руководители, педагоги. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- **4.18.** Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
- **4.19.** Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- **4.20.** 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 образовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
 - 4.21. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;

совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;

своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;

присутствует во время проверки работы столовой; своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы.

5. Контроль организации школьного питания.

- **5.1**. Контроль организации питания, соблюдения санитарноэпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- **5.2.** Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет ЦБ УО.
 - 5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования

денежных и материальных средств осуществляет организатор питания.

- **5.4.** Текущий контроль организации питания школьников в образовательном учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета родителей, специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- **5.5.** Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.
 - 5.6. Ответственный за организацию питания:

готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;

контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

участвует в работе бракеражной комиссии;

инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся;

осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания; вносит предложения по улучшению организации питания;

координирует и контролирует деятельность классных руководителей и работников пищеблока;

формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;

предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;

контролирует ведение ведомости (табеля учета) питания обучающихся.

5.7. Медицинский персонал осуществляет:

ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

участвует в бракераже готовой продукции;

контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;

ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;

контролирует соблюдение режима питания детей;

помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией

к каким - либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;

ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;

контролирует санитарное состояние пищеблока.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся проводятся медицинскими работниками Детской поликлиники, которые выделены для медицинского обслуживания образовательной организации, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителем образовательной организации.