

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273 – ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Устава МБОУ «Рыльская средняя общеобразовательная школа №5».

1.2. Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ОО, определяет основные цели и задачи питания в ОО, принципы организации питания в ОО, правила и требования к организации питания, включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в ОО, социальной поддержки и укрепление здоровья детей, создание комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ОО.

1.5. Положение регламентирует контроль организации питания администрации, лица ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии ОО.

2. Основные цели и задачи питания в ОО.

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 обучающихся 1- 4 классов; обучающихся, имеющих право на бесплатное двухразовое (далее льготная категория).

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 Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в ОО.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО. Организация питания обучающихся в ОО, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспеченность работников пищеблока халатами;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20);
- копии циклического двухнедельного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов на осенне – зимний и весенне – летний периоды, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 Администрация ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или льготной (бесплатной) основе.

3.5. Администрация ОО 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. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОО, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. В ОО питание обучающихся должно осуществляться по средствам реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Фактическое меню (утверждается руководителем ОО в ежедневном режиме, подписывается заведующей столовой), должно содержать информацию о количественном выходе блюд, энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. В ОО установлен график приема пищи для каждого класса отдельно. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающихся не может превышать 4-х часов.

3.11. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1- 2 – х недель) запрещена. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых обучающимся ОО должна соответствовать технологическим документам.

3.12. Для обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация горячего питания (обед), с компенсацией за счет средств федерального бюджета, бюджета Курской области, бюджета Рыльского района Курской области полной его стоимости; Для льготных категорий (питающихся с компенсацией за счёт средств бюджета Рыльского

района Курской области 100% его стоимости) обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.13. Для обучающихся 5-11 классов ОО не льготных категорий предусматривается организация двухразового питания (завтрак и обед) на платной основе; для обучающихся не льготных категорий 1-4 классов предусматривается организация завтрака на платной основе.

3.14. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) на бесплатной или платной основе в соответствии с действующим законодательством и санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.15. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в ОО, имеющие соответствующую материально – техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательной организаций. На поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья заключаются контракты (договора) непосредственно ОО, являющимся муниципальным заказчиком.

3.16. Медико – биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых ОО, выдача санитарно – эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню), должна соответствовать санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии. Плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора и ОО.

3.17. Организацию питания в ОО осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора ОО на текущий учебный год.

3.18.Классные руководители ОО:

- осуществляют в части своей компетентности 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 родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

3.19.В ОО составляется график дежурства учителей в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдения режима посещения столовой, общественный порядок и оказывают содействия работникам столовой.

4. Финансовое обеспечение питания.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального бюджета, бюджета Курской области, бюджета Рыльского района в форме поной компенсации стоимости питания для обучающихся 1-4 классов (обедов);
- средств бюджета Рыльского района для льготной категории обучающихся 1-4 классов (завтраки), а для обучающихся 5-11 классов (завтраки и обеды).

5.Порядок организации питания.

5.1. Питание в ОО организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное двухнедельное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся горячим питанием.

5.3. Примерное двухнедельное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

5.4.Для обучающихся 1-4 классов предусматривается организация горячих обедов на бесплатной основе, согласно действующему законодательству; для

обучающихся 1-11 классов льготной категории предусматривается бесплатный завтрак и обед.

5.5. Для реализации права на льготное питание обучающихся, относящихся к льготной категории среднедушевой доход членов семьи которых не превышает установленный по Курской области размер прожиточного минимума в расчете на душу населения, родитель (законный представитель), ежегодно в срок до 1-го сентября или в течение 1 месяца со дня зачисления ребенка в ОО обращается с письменным заявлением о предоставлении бесплатного двухразового питания. К заявлению прилагаются:

- справка органа социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания о признании семьи малоимущей с указанием среднедушевого дохода семьи;
- справка о составе семьи.

Родители (законные представители) детей - инвалидов, обучающихся в МБОУ «Рыльская средняя общеобразовательная школа №5», ежегодно, в срок до 1-го сентября или в течение 1 месяца со дня установления категории «ребенок - инвалид», обращаются в ОО с письменным заявлением о предоставлении бесплатного двухразового питания. К заявлению прилагается документ, подтверждающий установления категории «ребенок - инвалид».

5.6. Родители (законные представители) несут ответственность за достоверность и полноту представленных документов.

5.7. Питание предоставляется в пределах, выделяемых ОО бюджетных ассигнований. Льготное питание не предоставляется в выходные, праздничные, дни здоровья и каникулярные дни.

5.8. Компенсационная выплата предоставляется отдельным категориям обучающихся в соответствии с «Положением о выплате денежной компенсации стоимости питания детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Рыльского района Курской области», утверждённого приказом управления по образованию Администрации Рыльского района Курской области от 06.08.2020 № 1-169.

5.9. На основании заявления на выплату денежной компенсации и при наличии решения о назначении льготного питания издается приказ директора ОО о выплате денежной компенсации. На основании приказа директора денежная компенсация перечисляется на счет заявителя, указанный в заявлении на выплату денежной компенсации.

5.10. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего года.

5.11. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с нормами законодательства.

5.12. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания в ОО.

5.13. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно

6. Контроль за организацией школьного питания.

6.1. Директор ОО осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания или выплату денежной компенсации;
- устранение нарушений по организации питания;
- условия транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом столовой.

6.2. Проверку качества пищи, объёма и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному двухнедельному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора ОО на текущий учебный год. Так же, бракеражная комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложений и технологии приготовления пищи и выполнение иных требований, предъявляемых надзорными органами и

службами. Результаты проверки заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках ОО работники пищеблока отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные (плотно закрывающиеся) ёмкости – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (3-и блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7. Документация

7.1. В ОО должна быть размещена в доступных для родителей (законных представителей) обучающихся и детей местах (в обеденном зале, холле) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для возрастных групп детей 7-11,12-18 лет с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Рекомендуемый образец

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен / отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответствен- ного лица)
1.							
2.							
3.							

164

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия бракеража	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

151



Прошнуровано, пронумеровано, и скреплено
печатью 13 листов Тринадцат
Директор МБОУ «РСОШ № 5» Полунина /Л.В.Полунина/