

ПРИНЯТО  
На заседании  
педагогического совета  
от 14.12.2020  
протокол № 9



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «ООШ № 94»  
О.Ю. Булатова

Приказ от 08.02.2021 № 15-ОД

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания обучающихся

### Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 94»

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 94» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

— Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

— СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28

— СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32

— «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020

— «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020

— Уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 94»

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 94» (далее - Учреждение), определяет основные положения по организации здорового питания обучающихся

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора Учреждения.

## **2. Основные цели и задачи**

### **2.1. Основные задачи при организации питания обучающихся в Учреждении:**

- обеспечить обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждать среди обучающихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с фактором питания;
- пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
- осуществлять социальную поддержку обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизировать школьный пищеблок в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использовать бюджетные средства, выделяемые 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 Учреждения.

3.2. Помещение для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллиметрах.

Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно быть в исправном и способном поддерживать температурный режим.

3.3. Для организации питания обучающихся начального и основного общего образования используется специальное помещение (столовая), оборудованная достаточным числом посадочных мест, умывальниками и полотенцесушителями.

Питание обучающихся групп дошкольного образования осуществляется непосредственно в групповых помещениях.

3.4. В ежедневном режиме должны заполняться следующие журналы:

- гигиенический журнал (работники столовой)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

3.5. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, утверждается организатором питания и согласовывается директором Учреждения.

3.6. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

3.8. Информация о питании детей, в том числе ежедневное меню, доводится до родителей и детей: размещается в групповых ячейках дошкольного образования, в обеденном зале и на официальном сайте Учреждения. Рекомендации по организации здорового питания детей размещаются на информационных стендах в Учреждении.

3.9. Цены производимой в столовой Учреждения продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10 Организация питания обучающихся в Учреждении осуществляется совместно с организацией общественного питания на договорной основе. На организацию питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком.

3.11. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию обучающихся горячим питанием.

Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию горячего питания на текущий учебный год.

3.12. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе, организуют проведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

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

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Учреждения, меню с указанием наименования приема пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции размещается в обеденном зале, в группах дошкольного образования, размещается на официальном сайте Учреждения.

4.2. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется для групп дошкольного образования по графику, для классов на перемене продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Учреждении режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора Учреждения ежегодно.

4.4. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.6. Классные руководители:

— принимают заявления от родителей (законных представителей) на предоставление питания;

— ведут учет питания детей в классе по категориям;

— находятся в столовой во время приема пищи обучающимися.

#### **5. Меры социальной поддержки**

5.1. При возникновении права на обеспечение бесплатным питанием обучающихся в течение учебного года, заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации.

5.2. Списки обучающихся, поставленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора Учреждения.

5.3. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления бесплатного питания обучающемуся директор Учреждения издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся бесплатно.

#### **6. Организация питания за счет средств родительской платы**

6.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится на добровольной основе.

6.2. Внесение родительской платы за питание обучающихся в Учреждении осуществляется родителями без налично через онлайн –сервис «Моя школьная карта».

6.3. Классные руководители ежедневно до 10.00 час делают предзаказ комплекса и списывают оплату со счетов обучающихся.

## **7. Родители (законные представители) обучающихся**

### **7.1. Родители обучающихся:**

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю дошкольного образования, классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, воспитателя дошкольного образования, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в Учреждении;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## **8. Меры по улучшению организации питания**

8.1 В целях совершенствования организации питания обучающихся Администрация Учреждения совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания;
- проводит мероприятия по совершенствованию организации школьного питания.

## **9. Контроль организации школьного питания**

9.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдения графика питания, соблюдения санитарно - гигиенического режима осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал, составляются акты, справки по итогам проверок.