

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Мушковойская средняя общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО

Решением Педагогического Совета  
МОУ «Мушковойская СОШ»  
протокол от «08» ноября 2022г.№ 2  
с учетом мнения Совета родителей,  
(протокол от «08 » ноября 2022 г.№ 2)  
с учетом мнения Совета обучающихся ,  
(протокол от «08» ноября 2022 г.№ 3)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МОУ «Мушковойская СОШ»  
от «09» ноября 2022г. № 259

Директор  Г.М.Рыкова



**Положение  
об организации питания обучающихся  
МОУ «Мушковойская СОШ»  
(с изменениями)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение о порядке организации обучающихся в МОУ «Мушковойская СОШ» (далее- «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законным представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:
  - со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28, СП 2.4.3648-20 «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 РФ от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
  - в соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.;
  - методические рекомендации (Порядок) «Создание условий в контроле участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в образовательных организациях» от 26.11.2021 г. № АБ-2133/10;
  - Федеральным законом от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- приказа Министерства образования и науки УР от 27.06.2016 г. № 519 «О реализации подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы «Развитие образования»;
- приказа Министерства образования и науки УР от 10.08.2016 № 622 «Об обеспечении питанием обучающихся в рамках подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы УР «Развитие образования»;
- муниципальной программы «Развитие образования и воспитание» на 2015-2020 годы, утвержденной Постановлением Администрации муниципального образования «Увинский район» от 19.08.2014 г. № 1510.

1.4. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием.

1.5. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по УР в поселке Ува.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и Советом обучающихся и утверждается приказом директора МОУ «Мушковайская СОШ».

1.8. Положение принимается на неопределенный срок.

1.9. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.7. настоящего Положения.

1.10. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основная цель при организации питания обучающихся в МОУ «Мушковайская СОШ»:

- Обеспечивать учащихся качественным питанием от которого напрямую зависит жизнь, здоровье и эффективность умственной и физической деятельности растущего организма.

1.7. Задачи при организации питания :

- обеспечивать гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждать (осуществлять профилактику) среди учащихся инфекционные и неинфекционные заболевания, связанных с фактором питания;
- пропагандировать принципы полноценного и здорового питания;
- осуществлять модернизацию школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий в рамках установленных лимитов учреждению;
- использовать бюджетные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических 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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СП 2.4. 3648-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"»);
  - Копии 10-дневного меню ;
  - Ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
  - 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.

3.5. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.6. Администрация 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.

3.7. Режим питания в школе определяется приказом директора.

3.8. Ежедневное меню рационов питания согласовывается с директором , меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

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

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), индивидуальные предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с муниципальным контрактом, заключенным на основании Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ (ред. от 30.12.2015) "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимся муниципальным заказчиком. 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.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

- 4.1. Питание учащихся в школе организуется в дни учебных занятий.
- 4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.3. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем.  
При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.
- 4.4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.6. Каждая последняя пятница месяца - санитарный день .

#### **5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

- 5.1. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания ежегодно в начале учебного года создается комиссия из числа родителей по контролю за качеством питания. Комиссия работает согласно Положению об общественной комиссии по контролю за питанием.
  - 5.1.2 Комиссия:
    - Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.
    - Следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.
    - Формирует предложения по улучшению организации питания школьников
    - Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.
    - Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.
- 5.2. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются: - не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах; - не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.
- 5.3. **Медицинский работник:**
- 5.4. Контроль организации питания обучающихся в школе осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
- 5.5. **Бракеражная комиссия:**
  - 5.5.1. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора.
  - 5.5.2 Бракеражная комиссия осуществляет проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья .
  - 5.5.2 Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 5.6. **Органы Роспотребнадзора:**
  - 5.6.1 Дают медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой.
  - 5.6.2 Выдает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии

5.6.2 Осуществляет плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школьной столовой.