

П Р И Н Я Т О
Педагогическим советом
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 3» муниципального
образования «город Десногорск»
Смоленской области
Протокол № 05 от 28.01.2021

У Т В Е Р Ж Д Е Н О
Приказом муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 3» муниципального
образования «город Десногорск»
Смоленской области
от 28.01.2021 № 37



Положение об организации питания обучающихся в школе

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 3» муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области (далее – Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Постановлением Администрации Смоленской области от 10.06.2020 № 336 «О дополнительной мере социальной поддержки учащихся 5-11 классов областных государственных общеобразовательных организаций, муниципальных общеобразовательных организаций из малоимущих семей в виде обеспечения бесплатными горячими завтраками»;
 - Постановлением Администрации муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области от 31.08.2020 № 612 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области»
 - Уставом школы;
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания.

2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе являются:
 - обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и попавших в трудные жизненные ситуации семей;
- социальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- 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 Школы.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (школьная столовая), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - наличие помещения для приема пищи с количеством посадочных мест установленным нормами (обеденный зал), снабженное соответствующей мебелью;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - обеспеченность инвентарем, кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - примерное 10-дневное меню (с указанием граммов, пищевой ценностью);
 - ежедневные меню (с указанием граммов, пищевой ценностью), технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация школы 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.
- 3.5. Классные руководители осуществляют организационную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о правильном здоровом питании, об организации горячего питания на платной или бесплатной основе, несут

ответственность за организацию питания учащихся класса (ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, ведут табель ежедневного учета посещения столовой).

- 3.6. Режим питания в Школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.
- 3.7. Питание в Школе организуется на основе рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы и согласовывается с Руководителем Межрегионального управления № 135 ФМБА России.
- 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 обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские 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), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «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, являющейся 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.
- 3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.14. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и меню, не допускается.
- 3.15. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), составляемых 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 ФБГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии № 135 ФМБА России.
- 3.16. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.17. Приказом директора школы назначается лицо, ответственное за организацию горячего питания на текущий учебный год.
- 3.18. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
 - своевременно предоставляет отчеты и информацию по вопросам организации питания в Комитет по образованию;

- посещает все совещания по вопросам организации питания;
 - своевременно предоставляет приказы по питанию в МКУ ЦБ г. Десногорска;
 - 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 (достаточное количество столовой посуды, столовых приборов), личной гигиены работников пищеблока, спецодеждой;
 - 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, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.
- 3.19. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет МКУ ЦБ г. Десногорска.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Разрабатывается и утверждается порядок питания обучающихся на текущий учебный год (режим работы столовой, буфета, график питания обучающихся).
- 4.2. Питание обучающихся организуется:
- 4.2.1. на бесплатной основе (за счет федеральных, региональных средств и средств местного бюджета):
- бесплатного горячего питания (завтрак) для обучающихся 1-4 классов, (кроме детей, обучающихся на дому);
 - бесплатного горячего питания (обед) для детей инвалидов, детей с ОВЗ (кроме детей, обучающихся на дому), являющихся обучающимися 1-4 классов;
 - бесплатного горячего питания (завтрак) для детей из малообеспеченных семей, являющихся обучающимися 5-11 классов;
 - бесплатного горячего питания (завтрак и обед) для детей инвалидов, детей с ОВЗ (кроме детей, обучающихся на дому), являющихся обучающимися 5-11 классов;
- 4.2.2. на платной основе (за счет родительской платы):
- платного горячего питания (завтрак) обучающихся 5-11 классов;
 - платного горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся, посещающих летний оздоровительный лагерь;
 - платного горячего питания (обед, полдник) для обучающихся, посещающих группы продленного дня;
 - посещение буфета.
- 4.3. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы и размещаются в доступных для обучающихся и их родителей (законных представителей) местах (обеденный зал), на сайте Школы.
- 4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели (с понедельника по пятницу).
- 4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания, утвержденным директором школы.
- 4.7. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся класса в обеденный зал, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: заведующего столовой, ответственного за организацию горячего питания, медицинского работника школы.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

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

4.10. При организации дополнительного питания обучающимся учитывается пятидневный режим работы школы.

4.11. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.12. Администрация школы осуществляет контроль за реализацией буфетной продукции: ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации

4.13. Ассортимент буфетной продукции должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32.

4.14. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами ФБГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии № 135 ФМБА России.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Школе, осуществляет Финансовое управление Администрации муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ ЦБО Комитета по образованию г.Десногорска.

5.4. Контроль за организацией питания обучающихся в Школе осуществляет комиссия в которую входят: ответственный за организацию питания в школе, медицинский работник школы, 2 педагога (по согласованию), 3 представителя родительской общественности (по согласованию).

5.5. Состав комиссии по контролю за организацией питания в Школе формируется на основании приказа директора в начале каждого учебного года.