

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора МБОУ СОШ №2  
МО «Барышский район»  
№10 от 22.01.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 ИМЕНИ ГЕРОЯ**  
**СОВЕТСКОГО СОЮЗА Е.М.МОЛЧАНОВА»**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «БАРЫШСКИЙ РАЙОН»**  
**УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Рассмотрено и принято  
на заседании педагогического совета  
Протокол №5 от 22.01.2021 года

## **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом образовательного учреждения, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Основными задачами организации питания детей в МБОУ СОШ №2 МО «Барышский район» (далее – Школа) являются: создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Обучающиеся имеют право получать двухразовое горячее питание по месту обучения в Школе ежедневно в период учебной деятельности.

1.4. Контроль за организацией питания обучающихся возлагается на зам. директора по ВР. Приказом по школе назначается лицо, ответственное за организацию питания по школе.

1.5. К контролю за работой школьной столовой и качеством приготовления пищи привлекается группа общественного контроля организации и качества питания.

1.6. Директор школы является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

## **2. Условия и порядок организации питания в Школе.**

2.1. Организация питания обучающихся (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке и пр.) обеспечивается штатными работниками пищеблока в соответствии с возложенными на них функциональными обязанностями.

2.2. Организация питания в Школе должна осуществляться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

2.3. Ответственный за организацию питания по школе: Осуществляет контроль за посещением столовой обучающимися, учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов, предоставляет информацию о

количестве питающихся детей, соблюдением порядка (графика) питания; дежурство в школьной столовой;

2.4. Классный руководитель ведет учет средств, поступивших от родителей (законных представителей) в качестве платы за предоставление питания обучающимся; своевременно предоставляет заявку о количестве питающихся на следующий день и подтверждает данную заявку в день питания.

2.5. Зам. директора по АХР отвечает за санитарное состояние обеденного зала, соблюдение требований СанПиН 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590-20;

2.6. Шеф-повар отвечает за санитарное состояние пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.3590-20 обеспечение качества питания обучающихся; составляет меню-требование на каждый день и ведет финансовую отчетность, касающуюся организации питания обучающихся и расходования средств.

2.7. Зав.столовой отвечает за своевременную закупку продуктов питания соответствующих требованиям безопасности и проверку их по количеству и качеству;

2.8. В полномочия директора Школы по организации питания обучающихся входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- утверждение положения об организации питания в Школе, контроль за его соблюдением;
- контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
  - контроль за соблюдением требований СанПиН 2.4.3648-20; 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров с поставщиками на поставку продуктов питания;
- заключение договоров о полной материальной ответственности;
- контроль за качеством питания обучающихся;
- организация охвата обучающихся горячим питанием;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
- контроль за организацией дежурства в школьной столовой;
- ежемесячно запрашивать в МУ «ЦБУ» информацию об оплате договоров, о поступлении на внебюджетный счет школы средств родителей за питание учащихся;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- издание приказа о размере родительской платы за питание на основании решения коллегиального органа Школы;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания обучающихся в Школе, в пределах своей компетенции.

2.9. Питание в Школе осуществляется на основе 10 дневного меню.

2.10. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

2.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.12. Закупка продуктов питания Школой осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» и Федеральным законом "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школе осуществляется при наличии товаросопроводительных документов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и др.), подтверждающих их качество и безопасность.

2.14. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

2.15. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж скоропортящейся пищевой продукции) осуществляет шеф-повар. Результаты контроля регистрируются в специальном «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

2.16. Продукция в Школу поступает в таре производителя или поставщика. При поставке продуктов, расфасованных поставщиком, Шеф-повар должен проверять наличие этикетки (ярлыка) поставщика с указанием информации для потребителя в соответствии с ГОСТом либо наличие копии этикетки (ярлыка) изготовителя, заверенной поставщиком, а также соответствие этикетки (ярлыка) товарно-сопроводительной документации.

2.17. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.18. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора и должен быть возвращен той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.19. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.20. В пищеблоках Школы обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в

соответствии с технологическими картами, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.21. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с п. 8.1.10 СП 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.22. Качество готовой пищи ежедневно проверяется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы. Результат бракеража ежедневно заносится в "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", ответственность за ведение которого возлагается на одного из членов бракеражной комиссии.

2.23. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством ответственного за организацию питания.

2.24. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".

2.25. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, шеф-повар проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, результаты которого заносятся в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.26. Для осуществления учета продуктов питания, расхода денежных средств, направленных на организацию питания, Школа ежемесячно представляет в МУ «ЦБУ» меню-требование, товарные накладные, накопительные ведомости по расходу продуктов питания. Меню-требование и накопительные ведомости заполняет шеф-повар.

2.27. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.28. В Школе проводится работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.29. Работники школьной столовой должны соблюдать правила личной гигиены, периодичность прохождения профилактических и медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

### **3. Финансирование питания обучающихся**

3.1. Питание обучающихся в Школе может быть организовано как за счет средств регионального и муниципального бюджетов, так и за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Размер родительской платы утверждается решением коллегиального органа управления Школы и может изменяться с учетом цен на продукты питания.

3.3. Предоставление бесплатного адресного питания в Школе осуществляется в соответствии с Положением.

3.4. Родительская плата за предоставление питания обучающимся производится на добровольной основе.

3.5. Родители (законные представители) вносят плату за питание путем перечисления денежных средств на лицевой счет Школы путем использования безналичной системы оплаты.

3.6. Основанием для увеличения (уменьшения) родительской платы является изменение цен на продукты питания.

### **4. Компетенция МУ «ЦБУ» по вопросам организации питания (по согласованию).**

МУ «ЦБУ» осуществляет контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях, своевременным их финансированием, целевым использованием областных субсидий, средств бюджета района, направляемых на питание обучающихся.

