

**Положение**  
**о порядке организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 31» г. Калуги**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – "Положение") разработано в соответствии с Федеральным Законом № 2723-ФЗ от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации" с изменениями от 17.02.2021 года, санитарно эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213Н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, Уставом образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей недопущения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиями и сроками хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания.

**2. Основные цели и задачи.**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условия для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников является:

- обеспечение учащихся 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. Общие принципы организации питания учащихся.

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

3.2. Школьная столовая используется как «буфетно-раздаточный» пункт.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.3. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. 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.

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

3.5. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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 органами Роспотребнадзора.

3.6. 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;
- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям; Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3.7. 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;
- копии примерного 10 -дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные 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.

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

3.9. Администрация школы 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.

3.10. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. N 32.

3.11. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.12. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками, которые соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

#### **4. Порядок организации питания учащихся в школе.**

4.1. Обучающиеся образовательного учреждения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

4.2. Обучающиеся получают питание как на платной, так и на бесплатной основе.

4.3. Ежедневные меню рационов питания утверждается руководителем предприятия общественного питания привлеченного к организации питания детей и согласовывается с директором школы. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласия директора школы, запрещено.

- 4.4. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, а также рекомендации по организации здорового питания детей вывешиваются в обеденном зале.
- 4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.6. Отпуск горячего питания учащимся 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 учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно
- 4.7. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.9. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет административно-общественный контроль за организацией питания утвержденный приказом директора школы.
- 4.10. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание.
- 4.10.1. Завтраком и обедом -дети, являющиеся детьми-инвалидами, кроме детей-инвалидов, индивидуально обучающихся на дому.
- 4.10.2. Завтраком и обедом -дети с ограниченными возможностями здоровья, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому
- 4.10.3. Обедом -дети из малоимущих семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Калужской области.
- 4.10.4. Горячим питанием (завтраком) - обучающиеся в первую смену на ступени начального общего образования.
- 4.10.5. Завтраком и обедом - дети, вынужденно покинувшие территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики и прибывшие на территорию муниципального образования "Город Калуга".
- 4.11. Обучающиеся, являющиеся детьми-инвалидами, детьми с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы на дому, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий, в виде предоставления им наборов продуктов питания (сухого пайка) определяется отдельным муниципальным нормативным правовым актом.
- 4.12. Предоставление питания обучающимся в соответствии с подпунктами 4.10.1, 4.10.2 пункта 4.10 Порядка на период реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, дополнительных общеобразовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется посредством предоставления бесплатного питания в виде наборов продуктов питания (сухого пайка) из расчета ежедневной стоимости набора продуктов питания (сухого пайка) в соответствии с количеством учебных дней.
- 4.12. Предоставление бесплатного питания осуществляется в соответствии с « Порядком обеспечения питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений, образовательных учреждений для детей дошкольного и младшего школьного возраста муниципального образования «Город Калуга» за счет бюджетных ассигнований местного бюджета.

## **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 Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы

## **6. Ответственность сторон**

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.9. данного Положения);

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия (п. 4.1., 4.9)