

**Положение  
об организации питания обучающихся в  
МОУ «Адамская СОШ»**

**I. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Адамская средняя общеобразовательная школа» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации питания обучающихся в Учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях совершенствования организации горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
- Приказом Министерства здравоохранения Удмуртской Республики, Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 12.02.2016 г. № 8/0091 «Об организации оказания первичной медико-санитарной помощи и осуществления медицинского контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях в Удмуртской Республике».
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

**II. Основные задачи**

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в МОУ «Адамская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество, 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 многодетных семей;
- 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;

### III. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует требованиям санитарного законодательства;
- 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. Обязательной учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование;
- 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 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 12-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.

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

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного или двенадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню согласовывается Центром гигиены детей и подростков и утверждается директором школы;

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

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют ООО Торговая компания «Капитал продукт», специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с Учреждением, 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.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», воспитанников образовательных учреждений», Методическим рекомендациям по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

3.13. 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.

3.14. Директор школы является ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

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

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

#### IV. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся организуется за счет республиканского бюджета, в рамках реализации республиканской подпрограммы «Детское и школьное питание», реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и постановления Правительства Удмуртской Республики от 20 ноября 2006 года № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», за счет бюджета МО «Глазовский район», в рамках реализации муниципальной целевой программы «Развитие образования и воспитание» на 2015-2020 годы, за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам в соответствии с режимом посещения столовой, утвержденным приказом директора школы.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входит представитель администрации образовательного учреждения, работник пищеблока, закрепленный за образовательным учреждением медицинский работник. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.8. Ответственный за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Ответственный за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## **5. Контроль организации школьного питания**

5.1. Контроль организации питания школьников, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет "Централизованная бухгалтерия Управления образования".

5.3. Текущий контроль организации питания школьников, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляют специалисты Управления образования, комиссия по изучению вопросов организации питания в общеобразовательной организации, в состав которой входят родители (законные представители) обучающихся, администрация образовательной организации, медицинский работник.