

Администрация муниципального района «Сыктывдинский»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Зеленецкая средняя общеобразовательная школа»

«Зеленечса шёр школа»
муниципальной бюджетной велодан съёмкуд учреждение

Утверждено
приказом от 27.11.2024г. №921

Положение

**об организации питания обучающихся
и воспитанников дошкольной группы
МБОУ «Зеленецкая СОШ»**

с.Зеленец, 2024г.

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы в МБОУ «Зеленецкая СОШ (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и воспитанников в дошкольной группе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся и воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся и воспитанников, 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».
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
 - Уставом школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе и воспитанников дошкольной группы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.7. 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. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Зеленецкая СОШ» являются:
 - обеспечение обучающихся и воспитанников дошкольной группы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - обеспечение 100% обучающихся и воспитанников горячим питанием.
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся и воспитанников из многодетных, малообеспеченных семей 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 обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
 - 3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.
- 3.2. Для организации питания обучающихся и воспитанников 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:
 - журнал учета фактической посещаемости учащихся по классам;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
 - журнал здоровья;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного двухдневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями и воспитателями дошкольной группы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся и воспитанников на платной или бесплатной основе.
- 3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся и воспитанников.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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)».

- 3.7. Питание в школе организуется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, 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.
- 3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.
- 3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся и воспитанников горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся и воспитанников питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Питание учащихся и воспитанников организуется на бесплатной и платной основе.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы, пятидневной учебной недели для учащихся 1-4 классов и воспитанников дошкольной группы, шестидневной учебной недели для учащихся 5-11 классов.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут. В школе режим предоставления питания учащихся и воспитанников утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.
- 4.8. Заведующая школьной столовой:
 - ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
 - составляет меню-требования, меню и определяет стоимость питания на день;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов (полдников и ужинов для учащихся, проживающих в интернате при школе и посещающих ГПД).

- 4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации МР «Сыктывдинский».
- 4.10. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
- 4.11. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим обучение на дому, а также в период организации дистанционного обучения предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание в виде сухих пайков по заявлению родителей (законных представителей).
- 4.12. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным питанием не менее одного раза в день при применении формы обучения в образовательной организации с использованием дистанционных технологий, в том числе, если ребенок с ограниченными возможностями здоровья обучается по индивидуальному учебному плану, на дому. За ним сохраняется право на получение бесплатного двухразового питания во все дни поведения учебных занятий, вне зависимости от непосредственного посещения образовательной организации.
- 4.13. В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания их родители (законные представители) предоставляют в образовательную организацию:
- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации;
 - основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).
- 4.14. Документы, указанные в пункте 4.13 (далее - документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно.
- Для предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания в новом учебном году документы подаются в образовательную организацию не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала учебного года.
- При предоставлении документов в течение учебного года обучающимся с ОВЗ предоставляется двухразовое бесплатное питание не позднее 3 рабочих дней со дня подачи документов.
- 4.15. В случае предоставления неполного пакета документов, предусмотренного пунктом 3.10, образовательная организация письменно уведомляет об этом родителя (законного представителя), разъясняет содержание недостатков и возвращает документы в течение трех рабочих дней со дня обращения.
- 4.16. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.
- 4.17. Двухразовое бесплатное питание обучающимся с ОВЗ предоставляется в соответствии с договорами на оказание услуги по организации питания (далее - договор), заключенными между родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ и образовательной организацией.
- 4.18. Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:
- отчисление обучающегося из образовательной организации;
 - снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии

5. Особенности организации общественного питания детей.

- 5.1. В образовательной организации исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- 5.2. Меню воспитанников дошкольной группы и детей, проживающих в интернате при школе, должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:
 - 5.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.
 - 5.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.
 - 5.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.
 - 5.2.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей и утверждаться руководителем организации.
 - 5.2.5. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции должно размещаться на видном месте для родителей (законных представителей) и учащихся.
 - 5.2.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
 - 5.2.7. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 5.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 5.4. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 5.5. Питьевой режим должен быть организован посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 5.6. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной

питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

- 5.7. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 5.8. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 5.9. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - 5.9.1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - 5.9.2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - 5.9.3. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
 - 5.9.4. перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
 - 5.9.5. время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.
 - 5.9.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
 - 5.9.7. При организации питания детей в группах по образовательным программам дошкольного образования должны соблюдаться следующие требования:
 - допускается осуществлять питание детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.
 - При организации приемов пищи непосредственно на кухне должна быть выделена специальная зона. Площадь такой зоны и количество посадочных мест должны обеспечивать возможность одновременного приема пищи всеми детьми.
 - Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.
 - Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.
 - При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.
 - Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

- Допускается стирка рабочей одежды сотрудников в стиральных машинах, размещённых группах по присмотру и уходу за детьми в дошкольной группе.

6. Контроль организации школьного питания

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования МР «Сыктывдинский».
- 6.3. Текущий контроль организации питания школьников и воспитанников в учреждении осуществляют бракеражная комиссия и общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания в школе.
- 6.4. Состав комиссий по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. Ответственность сторон

- 7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.
- 7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:
 - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
 - за своевременную оплату питания в школе.