

Муниципальное бюджетное  
образовательное учреждение  
Верхнетоемского муниципального  
округа «Афанасьевская средняя  
общеобразовательная школа»  
Архангельская область,  
Верхнетоемский район  
село Вознесенское, д.17

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы \_\_\_\_\_ / Н.В.  
Губин  
Приказ № 24-02/01-13  
от «07» апреля 2023 г.  
М.П.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации питания обучающихся в МБОУ «Афанасьевская СОШ»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Порядком обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнетоемского муниципального округа за счет бюджетных ассигнований бюджета Верхнетоемского муниципального округа (Постановление администрации Верхнетоемского муниципального округа от 28 апреля 2023 года № 14/4), Уставом МБОУ «Афанасьевская СОШ» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания.**

2.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Предоставление питания обучающимся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 2.3/2.4.3590–20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Для организации питания работники школы ведут и используют следующие документы:

1. приказ об организации горячего питания обучающихся;
2. приказ о льготном горячем питании обучающихся;
3. приказ об организации питьевого режима обучающихся;
4. меню приготавливаемых блюд;
5. ежедневное меню;
6. индивидуальное меню;
7. меню дополнительного питания;
8. технологические карты кулинарных блюд;
9. ведомость контроля за рационом питания;
10. график смены кипяченой воды;

11. программу производственного контроля;
12. инструкцию по отбору суточных проб;
13. инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
14. гигиенический журнал (сотрудники);
15. журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
16. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
17. журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
18. контракты на поставку продуктов питания;
19. графики дежурств;
20. рабочий лист ХАССП.

### **3. Порядок поставки продуктов**

- 3.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.
- 3.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.
- 3.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктовой образовательной организации.
- 3.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 3.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
- 3.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 3.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 3.8. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 3.9. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

### **4. Условия и сроки хранения продуктов**

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и заведующего производством (заведующего хозяйством), так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. 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.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648–20, СанПиН 1.2.3685–21, СанПиН 2.3/2.4.3590–20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Кроме этого, имеется кладовая для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

4.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **5. Условия организации питания:**

5.1. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором школы.

5.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.3. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором школы, запрещается.

5.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) заведующим хозяйством столовой составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

5.5. Основное меню разрабатывается на десятидневный период для каждой возрастной группы детей.

5.6. Масса порции для ребенка должна строго соответствовать возрасту обучающегося.

5.7. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объём блюд для каждой возрастной группы;

нормы физиологических потребностей;

нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

выход готовых блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания или отравления.

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.

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.

5.8. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

5.9. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

5.10. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, то прием принесенной из дома пищи может производиться в помещении школьной столовой с использованием столовой мебели, посуды и приборов.

5.11. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц.

## **6. Порядок организации питания в общеобразовательной организации.**

6.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

6.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.3. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек").

6.4. Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания (завтрак и/или обед). Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются дополнительно полдником).

6.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.6. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции

6.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

## **7. Порядок организации питьевого режима в школе**

7.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

7.1.1. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

7.2. 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.

7.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.3. 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.

7.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **8. Меры социальной поддержки**

8.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю школы.

8.2. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, осваивающие адаптированные основные общеобразовательные программы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – обучающиеся с ОВЗ), не проживающие в общеобразовательных организациях.

8.3. Обеспечение бесплатным питанием лиц, указанных в пункте 8.2 настоящего Порядка, осуществляется за счет субсидии на выполнение муниципального задания на оказание муниципальных услуг (выполнение работ), утвержденного общеобразовательным учреждениям Управлением образования администрации Верхнетоемского муниципального округа (далее – Управление образования), на финансовый год.

8.3. При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

8.4. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки – горячего питания – является ежегодное предоставление в школу:

- 1) заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- 2) документов, подтверждающих льготную категорию ребенка.

8.5. В случае необращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

8.6. Заявление родителя (законного представителя) рассматривается администрацией школы в течение трех рабочих дней после регистрации его заявления и документов. По результатам рассмотрения заявления и документов школа принимает одно из решений:

- 1) о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- 2) об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

8.7. Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

8.8. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного питания принимается в случае:

- 1) представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
- 2) отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.
- 3) В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.

9.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу