# муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа $N_2$ 3

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 3

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- **1.1.** Настоящее Положение об организации питания обучающихся МБОУ ООШ № 3 разработано на основе:
- в соответствии со статьями 37, 41 Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 № 273-ФЗ;
  - Положений Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-Ф3;
- -Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- -Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- -Методических рекомендаций 2.4.0180-20, MP2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой, 18 мая 2020 года,
- -Постановлением Правительства Мурманской области «О внесении изменений в Порядок обеспечения питанием обучающихся образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Мурманской области, за счет бюджетных ассигнований областного бюджетного Мурманской области.

Законом Мурманской области №900-01-3МО от 26.10.2007 «О предоставлении питания отдельным категориям обучающихся и студентов государственных областных и муниципальных образовательных учреждений Мурманской области»;

- Постановлением Правительства Мурманской области от 14.01.2013 № 5-ПП «Об утверждении регионального размера расходов для предоставления бесплатного питания обучающимся государственных областных и муниципальных образовательных организаций Мурманской области

- Постановлением Правительства Мурманской области от 05.04.2017 г. № 174-ПП «О внесении изменений в порядок представления заявителем в ОО документов, необходимых для подтверждения права на бесплатное питание»;
- Постановлением Правительства Мурманской области от 14.08.2020 г. № 577-ПП «О внесении изменений в Постановление правительства Мурманской области от 14.01.2013 г.№5 ПП»; Уставом МБОУ ООШ № 3.
- **1.2.** Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МБОУ ООШ № 3 рациональным и сбалансированным питанием.
- **1.3.** Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- **1.4**. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе, в т.ч. детей-инвалидов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- **1.5.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается приказом директора школы.

#### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- **2.1.** Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- **2.2.** Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- **2.3.** Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
  - 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- **2.5.**Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

### 3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.

- **3.1.**Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- **3.2.** 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;
- •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 Российской Федерации.
  - 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - 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);
  - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- •приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- **3.4.** 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.
- **3.5.** Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- **3.6.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- **3.7.** Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за охват обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### 4. МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- **4.1.** В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.
- **4.2.** Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

#### 5. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

- 5.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:
- средств федерального, регионального бюджета (субвенции),
- средств родителей (законных представителей)
- **5.2.** Выплата компенсации из средств регионального бюджета родителям (законным представителям) учеников школы, обучающихся на дому (дети-инвалиды, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья) осуществляется путем перечисления суммы, выделяемой на питание учащихся, на расчетный счет заявителя.
  - 5.3. Льготные категории обучающихся определены:
- Постановлением администрации Ковдорского района Мурманской области № 726 от 18.11.2014г.
  - Законом Мурманской области от 26.10.2007г. № 900-01-3МО.

### 6.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- **6.1.** Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- **6.2.** На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.
- **6.3.** Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 11 и 12 18 лет).
- **6.4.** Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно эпидемиологический надзор и руководителем учреждения.
- **6.5.** Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- **6.6.** Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой,

общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

## 7. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

#### 7.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность организацию горячего питания за обучающихся федеральными, региональными В соответствии c муниципальными актами, федеральными санитарными нормативными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

#### 7.2. Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания учащихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке;
- обеспечивают подачу заявки на питание на следующий день накануне до 15-00 в школьную столовую; корректировку, если необходимо, вносят до 09-00 текущего дня;
- доводят до сведения родителей стоимость школьного питания на текущий месяц из расчёта стоимости двухразового или одноразового питания.
- **7.3.** Учителя-предметники сопровождают обучающихся в столовую для приема пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

## **7.4.** Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- принимает от родителей документы для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования администрации Ковдорского района;
- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования администрации Ковдорского района;
  - своевременно предоставляет необходимую отчётность;

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками, по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;
- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

Ответственный за организацию питания в школе несёт ответственность за ведение и хранение следующих первичных документов, подтверждающих фактические расходы на организацию питания:

- 1) табель учёта предоставления бесплатного питания детям, относящимся к различным категориям (ежемесячно);
- 2) приказы о количестве питающихся обучающихся в целом по школе на платной и бесплатной основе, о снятии с бесплатного питания обучающегося в случае изменения ситуации в семье или отчисления ребёнка из образовательного учреждения (ежемесячно, а также по мере необходимости);
- 3) приказы о предоставлении обучающимся начальных классов бесплатного молока (ежемесячно);
- 4) протоколы решений комиссии по предоставлению права на бесплатное питание в случае спорных вопросов (по мере необходимости);
- 5) списки обучающихся, получающих бесплатное питание по классам, с их своевременной корректировкой (постоянно);
- 6) мониторинг предоставления горячего питания в различных формах и за счет разных источников (ежемесячно);
- 7) информацию в управление образования по организации питания в МБОУ ООШ № 3 (ежемесячно).
- 7.5. Диетсестра школы осуществляет контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведет «Ведомость контроля за рационом питания» в соответствии с рекомендациями СанПин 2.4.5.2409-08 (форма 6 приложения 10), анализирует организацию питания, и результаты анализа доводит до сведения администрации школы для принятия административно-управленческих решений.

#### 7.6. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

## 7.7. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 7.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;
  - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## 8. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- **8.1.** Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.
- **8.2.** Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.
- **8.3.** Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

#### 9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- **9.1.** Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- **9.2.** Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за не уведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.
- **9.3.** Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.