

СОГЛАСОВАНО
Совет БОУ «Кабаньевская ООШ»
Председатель _____
30.08.2022 г

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора
_____ Т. В. Матвеева
Приказ №105 от 01.09.2022 г

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания в БОУ «Кабаньевская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в бюджетном общеобразовательном учреждении Калачинского муниципального района Омской области «Кабаньевская основная общеобразовательная школа» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», положениями методических рекомендаций [МР 2.4.0179-20](#) «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и [МР 2.4.0180-20](#) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Уставом образовательной организации и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации и согласовывается Советом образовательной организации, утверждается приказом директора образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации являются:

- обеспечение обучающихся 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;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся 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 установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В образовательной организации должна быть следующая документация:

- заявки на питание, журнал (табель) учета фактической посещаемости обучающихся;

- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- ведомость контроля за рационом питания с _ по _
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- основное 10-дневное меню;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендациями Новосибирского научно-исследовательского института питания.

3.6. Меню разрабатывается поставщиком питания, направляется в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, согласовывается директором образовательной организации и утверждается поставщиком.

3.7. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Организацию питания в образовательной организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по приготовлению горячего питания в образовательных учреждениях.

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

3.10. Директор образовательной организации и назначенное уполномоченное лицо являются лицами, ответственными за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательной организации осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания класса в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса, соблюдение гигиенических и санитарных требований;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.13. Контроль качества организации питания, осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

4.1. Питание в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и размещаются на сайте образовательной организации.

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме учебного расписания школы пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных

занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно.

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 рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара (по согласованию), завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

4.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

5.1. Право на предоставление бесплатного питания либо получение дотации в дни и часы работы образовательной организации имеют обучающиеся:

- по программе начального общего образования;
- с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- из семей, имеющих доход ниже полуторной величины прожиточного минимума, признанных такими в установленном порядке;

5.2. Бесплатное питание обучающимся с ОВЗ, либо предоставление дотации обучающимся предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании следующих документов:

- заявления родителей;
- документов, подтверждающих заявленное право.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания либо получения дотации несет классный руководитель.

5.3. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, либо получающих дотацию утверждаются приказом директора.

5.4. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной и платной основе по табелю учета питающихся детей.

5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

6. Контроль организации горячего питания в школе

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляет созданная приказом директора в начале каждого учебного года комиссия по контролю организации питания.