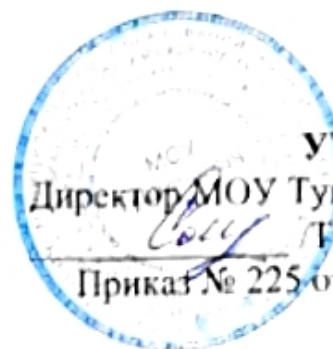


«СОГЛАСОВАНО»

Управляющий совет школы

 Н.А. Барановский

Протокол № 3 от 01.09.2020



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ Тушинская СШ

 Т.А. Смирнова

Приказ № 225 от 01.09.2020 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МОУ ТУШИНСКАЯ СШ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- 1) Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- 2) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 3) Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- 4) Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- 5) СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- 6) СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 7) Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- 8) Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, 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.

9) Постановление Администрации МО «Сенгилеевский район»,  
включении учащихся на получение питания за счет бюджетных  
средств

1.2. Положение разработано с целью регулирования организации  
процесса обеспечения учащихся МОУ Тушинская СШ 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.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,  
регламентирующим деятельность МОУ Тушинской СШ по вопросам  
питания, утверждается приказом директора школы.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим принципам  
здорового питания, способствующего укреплению здоровья человека  
включает в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья  
потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим  
интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц,  
осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых  
продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона  
энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона  
физиологическим потребностям человека;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов  
со снижением содержания насыщенных жиров (включая трансизомеры  
жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых  
продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и  
биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового  
питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

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, детей из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

### **3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО 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", Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, 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.

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);
- копии примерного 14-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, 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, 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 предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры 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 полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

## **4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ**

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- 1) средств федерального, регионального и муниципального бюджета МО «Сенгилеевский район» Ульяновской области, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1 -4 классов;
- 2) средств бюджета МО «Сенгилеевский район» Ульяновской области для обучающихся с ОВЗ 1 – 11 классов;
- 3) средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся (далее – родительская плата).

4.2. Льготные категории обучающихся определены Постановлением МО «Сенгилеевский район» Ульяновской области

## **5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется в столовой МОУ Тушнинской СШ.

5.2. 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.

5.3. 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).

5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.5. Для обучающихся 1 смены предусматривается организация 1 приема пищи – горячих обедов. Для обучающихся 1-4 классов, пребывающих в группе продленного дня предусматривается организация горячих завтраков и обедов.

5.6. Для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов организуется бесплатное двухразовое горячее питание:

- завтрак и обед;

5.7. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации;
- копию паспорта родителя (законного представителя);
- копию свидетельства о рождении ребенка (копия паспорта ребенка);



- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения);
- лицевой счет;
- расписание уроков обучающегося.

5.8. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума», родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию:

- копию паспорта родителя (законного представителя);
- копию свидетельства о рождении ребенка (копия паспорта ребенка);
- заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале учебного года),
- справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал) о признании семьи малоимущей;
- акт обследования жилищно-бытовых условиях (оформляется комиссией образовательной организации).

5.9. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня вынесения Постановления МО «Сенгилеевский район» Ульяновской области.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. Медицинский работник на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих, тем самым формируя списки на питание в текущий день.

## **6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЗА СЧЕТ РОДИТЕЛЬСКИХ СРЕДСТВ**

6.1. Классный руководитель на родительских собраниях должен информировать родителей о возможности получения питания за счет родительской платы.

6.2. О возможных изменениях (отказе или замене рационов питания) родители (законные представители) обязаны письменно сообщить за три дня до наступления даты отказа.

6.3. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет финансового управления МО «Сенгилеевский район» Ульяновской области.

## **7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

7.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, бракеражной комиссией в состав которой входят представители родительской общественности.

7.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.