

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Башкирская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено  
на общем собрании Учреждения  
протокол № 5 от 25.01 2024 г.

Утверждено  
Директор школы О.А. Павличенко  
Приказ № 185/от 27.01 2024 г.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
А.П. Мальгаева  
«25» 01 2024 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе (далее Положение) 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 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным Законом « 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Башкирская средняя общеобразовательная школа» (далее ОУ).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в ОУ.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в ОУ, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также поставки продуктов. Директор ОУ является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

1.4. Организация питания в ОУ осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет федерального, областного, районного бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется договором.

1.6. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками в ОУ.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ОУ, осуществляющей образовательную деятельность.

### 2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации

2.1. питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в ОУ, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступившие на работу в ОУ, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский работник проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 1). Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать с специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно- гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления продукции.

3.5 Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения,

которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (Приложение 2).

3.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

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

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, завхоза ОУ, так как от этого зависит качество приготавливаемой продукции.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, 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 нормами.

4.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами, которые необходимо содержать в чистоте.

#### **5. Требования к приготовленной пище**

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализации холодных блюд, напитков с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение 2).

5.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

5.4 Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

6.1. Обучающиеся ОУ получают питание согласно уставленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от режима обучения в ОУ ( до 6 часов – один прием пищи, 1-4 классы – горячий обед, 5-11 классы – горячий завтрак) (Приложение 4).

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором ОУ.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОУ.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором ОУ запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора ОУ. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение 5).

6.7. Масса порций для детей должны соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 6).

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

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 7);
- объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение 8);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно – кишечного заболевания (Приложение 9).

6.9. 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 (Приложение 10).

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато – географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения,

при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 11).

6.11. 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.

6.12. 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, калорийность порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

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

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

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

## **7. Порядок организации питания в ОУ**

7.1. Организация питания обучающихся в ОУ является обязательным направлением деятельности школы.

7.2. 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 федерального бюджета.

7.3 Питание обучающихся по образовательным программам основного и среднего общего образования обеспечиваются за счет средств областного, местного бюджетов, оплаты родителей (законных представителей).

7.4. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно – управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов здорового питания, ведение консультативной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

7.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором школы, по технологическим документам, в том числе технологической карте. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и

кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7.6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 9.

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

7.8. Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельное каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме;

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды и т.д. – поштучно, в объеме одной порции;

- холодные закуски, первые, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;

7.9. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 С.

7.10. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 12).

7.11. 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 истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

7.13. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

7.14. Питьевой режим в ОУ организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

## **8. Права и обязанности родителей (законных представителей)**

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительский комитет;

- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню;

- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации ОУ все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно, не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медработника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **9. Информационно – просветительская работа и мониторинг организации питания**

9.1. ОУ с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно – просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования ОУ, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного – общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

## **10. Ответственность и контроль за организацией питания**

10.1. Директор ОУ создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Директор ОУ представляет в МОУО документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

10.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, завхозом в ОУ отражаются в должностных инструкциях.

10.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ОУ, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.5. Контроль организации питания в ОУ осуществляют директор, медработник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора ОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОУ.

10.6. Завхоз ОУ осуществляет учет питающихся, а также учет питающихся детей льготной категории.

10.7. Директор ОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально – технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

10.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно), осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно- - транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся.

10.9. Заместитель директора по воспитательной работе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

10.10. Классные руководители ОУ:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

10.11. Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **11. Заключительные положения**

11.1 Настоящее Положение является локальным актом ОУ принимается на общем собрании Учреждения и утверждается приказом директора ОУ.

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

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 11.1 настоящего Положения.

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