

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа» пст. Набережный  
(МОУ «ООШ» пст. Набережный)

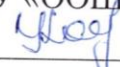
ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от «27» октября 2020 г.  
Рассмотрено на Совете родителей  
протокол № 2 от «23» октября 2020 г.  
Рассмотрено на совете обучающихся  
протокол № 2 от «22» октября 2020г.

Утверждаю:

Директор

МОУ «ООШ» пст. Набережный



Коковкина В.М.

Приказ № 207(2) от 27.10.2020г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об обеспечении питанием обучающихся МОУ «ООШ» пст. Набережный

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МОУ «ООШ» пст. Набережный (далее - Положение) разработано в целях регламентации порядка организации питания обучающихся школы, а также детей в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием на базе МОУ «ООШ» пст. Набережный.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19.04.2010 № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10» (далее СанПиН 2.4.4.2599-10),

- Постановлением администрации МР «Печора» от 23.09.2020 № 850 «О порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального района «Печора»,

- Постановлением администрации МР «Печора» от 19.10.2020 № 1002 «Об обеспечении горячим питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях МР «Печора» и иными нормативными правовыми актами и муниципальными правовыми актами МР «Печора» в сфере организации питания, Уставом школы.

1.3. Основными задачами организации питания обучающихся в Образовательной организации являются максимальный охват организованным питанием учащихся, обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, гарантирование качества и безопасности

питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его приказом директора школы и действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом директора Образовательной организации с учетом требований по принятию локальных нормативных актов, установленных Уставом школы.

1.6. Контроль за соблюдением требований настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом директора школы.

1.7. Ознакомление с настоящим Положением осуществляется путем размещения его на информационных стендах и на официальном сайте школы.

## **2. Категории учащихся, обеспечиваемые питанием**

2.1. Питание обучающихся организовано школой. Продукты в столовую поставляются на основании договора, заключаемого Образовательной организацией с организацией-поставщиком (под которой в целях настоящего Положения понимается как юридическое лицо, так и индивидуальный предприниматель), определяемой в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в сфере закупок товаров, работ, услуг.

2.2. Питание учащихся школы обеспечивается за счет средств родителей или законных представителей, средств республиканского бюджета Республики Коми, средств бюджета МО МР «Печора», а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации:

2.2.1. За счет средств республиканского бюджета Республики Коми обеспечивается питание в день посещения занятий следующих категорий учащихся:

- учащихся 1-4 классов;
- учащихся из семей, признанных в установленном порядке малоимущими.

2.2.2. За счет средств бюджета МО МР «Печора» в соответствии с принимаемыми ежегодно постановлениями администрации МР «Печора» обеспечивается двухразовое питание обучающихся, имеющих статус «учащийся с ограниченными возможностями здоровья» в день посещения ими занятий, предусмотренных учебным планом.

2.2.3. За счет средств бюджета МО МР «Печора», предусмотренных на проведение круглогодичного оздоровления, обеспечивается питание обучающихся в ДОЛ с дневным пребыванием на базе школы.

2.2.4. В образовательной организации на добровольной основе по свободному выбору может осуществляться питание учащихся за счет средств родителей (законных представителей).

Стоимость питания по свободному выбору учащихся определяется на основании ежедневного меню в соответствии с Прейскурантом цен на блюда и полуфабрикатную продукцию.

## **3. Порядок организации питания учащихся**

3.1. Питание учащихся осуществляется в дни посещения учебных занятий (для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся

по медицинским показаниям на дому, в день проведения занятий) в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

3.2. Для учащихся предусмотрена организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.3. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

3.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и утвержденным директором Образовательной организации графиком.

3.5. Отпуск горячего питания осуществляется по заявкам классного руководителя путем предварительного накрытия столов. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями ежедневно не позднее 09:00 часов текущего учебного дня. Предварительное накрытие столов осуществляется кухонным рабочим.

3.6. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по медицинским показаниям на дому в рамках индивидуального учебного плана, в день проведения занятий в соответствии с индивидуальным учебным планом и расписанием учебных занятий, обеспечиваются питанием в виде сухого пайка (сухого продуктового набора).

Сухие пайки доставляются учащимся с ограниченными возможностями здоровья в дни проведения занятий, определяемых индивидуальным учебным планом и расписанием учебных занятий, педагогическим персоналом, осуществляющим их обучение на дому.

3.7. Классный руководитель:

- осуществляет ежедневный мониторинг охвата учащихся питанием;
- проводит с учащимися и родителями (законными представителями) систематическую разъяснительную работу по организации горячего питания;
- доводит до сведения родителей (законных представителей) учащихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в Образовательной организации;
- ежедневно подает заявки на питание учащихся до 9:00;
- обеспечивают соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов учащимися;
- сопровождают учащихся в столовую.

3.8. Лицо, назначенное приказом директора ответственным за организацию питания в Образовательной организации:

- проверяет ассортимент поступающей в Образовательную организацию продукции и наличие необходимых сертификатов на нее, соблюдение сроков реализации поступающей продукции;
- контролирует совместно соблюдение графика отпуска питания учащимися, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- осуществляет ежедневный, еженедельный, ежемесячный, квартальный мониторинг охвата питанием учащихся;

- следит за своевременной подачей заявок на питание учащихся классными руководителями.

3.9. Образовательная организация обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями).

Вопросы организации питания рассматриваются на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях, информация об организации питания размещается на официальном сайте Образовательной организации, в официальных группах Образовательной организации в социальных сетях, в электронном журнале (ГИС «ЭО»).

3.10. В Образовательной организации проводится работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, недопущению пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

#### **4. Порядок организации питания детей в ДОЛ**

4.1. Организация питания в оздоровительном лагере с дневным пребыванием осуществляется исходя из режима пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

4.2. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания (примерное 6-дневное меню для весенних, осенних, зимних каникул и двухнедельное меню для летних каникул).

4.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

4.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой (приложения 4 СанПиН 2.4.4.2599-10), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.5. Примерное меню разрабатывается и согласовывается руководителем Образовательной организации.

4.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.7. Отпуск питания детей в ДОЛ осуществляется по заявкам воспитателя путем предварительного накрытия столов работником столовой. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателем ежедневно не позднее 08.30 часов текущего дня.

4.8. Воспитатель:

- осуществляет ежедневный мониторинг охвата детей в ДОЛ питанием;

- проводит с учащимися и родителями (законными представителями) систематическую разъяснительную работу по организации горячего питания;
- доводит до сведения родителей (законных представителей) детей в ДОЛ содержание документов, регламентирующих организацию питания в Образовательной организации;
- ежедневно подает заявки на питание детей в ДОЛ не позднее 08.30 часов текущего дня;
- обеспечивают соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов детьми в ДОЛ;
- сопровождают детей в ДОЛ в столовую.

## **5. Требования к организации питания и контроль за их выполнением**

5.1. В Образовательной организации обеспечиваются следующие условия для организации питания обучающихся:

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья учащихся;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов в части состояния пищеблока, обеденного зала;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражных журналов, журналов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и других документов в соответствии с санитарными правилами);
- создание условий труда для работников столовых в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами (воздушно-тепловой режим, режим проветривания, наличие оборудованных санитарно-гигиенических комнат);
- обеспечение исправной и бесперебойной работы технологического, холодильного и другого оборудования, необходимого для приготовления пищи;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- регулярное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- соблюдение требований к организации здорового питания и формированию меню:
- подготовка с учетом возрастных категорий примерного двухнедельного меню и согласование его с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми;

- утверждение ежедневного меню по всем категориям питающихся учащихся;
- составление и ведение отчетности по организации питания;
- соблюдение требований в части санитарно-технического обеспечения питания в общеобразовательных организациях (предоставление и содержание помещений, соответствие их объемно-планировочным решениям, пригодным для организации питания, обеспечение вывоза мусора, предоставление водо-, тепло- и электроснабжения);
- наличие производственных помещений для приготовления и хранения пищи, оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);
- наличие помещений для хранения товарного запаса;
- наличие помещений для приема пищи, оснащенных соответствующей мебелью.

5.2. Директор Образовательной организации выполняет следующие функции:

- обеспечение контроля за организацией питания обучающихся, соблюдением ежедневного меню питания, деятельностью работников пищеблока;
- обеспечение организации и полноты охвата учащихся горячим питанием, сухими продуктовыми наборами;
- утверждение порядка (графика) питания;
- согласование меню и контроль за его соблюдением;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания обучающихся, в пределах своей компетенции.

5.3. Приказом директора Образовательной организации из числа административных или педагогических работников ежегодно назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

5.4. Текущий контроль организации питания осуществляют: директор, лицо, ответственное за организацию питания.

5.5. В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 для контроля за качеством поступающей продукции создается бракеражная комиссия и проводится бракераж.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.6. Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей в ДОЛ осуществляется юридическим лицом.