

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Нешкан»

РАССМОТРЕНО  
на Совете учреждения  
протокол № 3  
от «25» 11 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ  
«ЦО с. Нешкан»  
С.М. Тонкова  
Приказ № 225  
«25» 11 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся**  
**в МБОУ «ЦО с. Нешкан»**

## **1. Общие положения.**

**1.1.** Положение об организации питания обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (далее – Положение), разработано в соответствии с Законом РФ № 273 «Об образовании в РФ», Уставом МБОУ «ЦО с. Нешкан», Законом РФ от 30.03.1999 года №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**1.2.** Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в образовательной организации (далее – ОО), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

**1.3.** Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

**1.4.** Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

**1.5.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете учреждения, утверждается приказом директора ОО.

**1.6.** Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

## **2. Основные цели и задачи организации питания обучающихся.**

**2.1.** Основными целями и задачами при организации питания обучающихся является:

- 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;
- профилактика среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- модернизация школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- освоение бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

**3.1.** Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОО.

**3.2.** Для организации питания обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, используется специальное помещение (столовая), соответствующее 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 в Российской Федерации.

**3.3.** Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

**3.4.** Режим питания в ОО определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

**3.5.** Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

**3.6.** Примерное меню утверждается директором.

**3.7.** Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

**3.8.** Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ОО, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

**3.9.** Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ОО осуществляют предприятия торговли, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94 «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», заключаются контракты (договоры) на приобретение продуктов питания непосредственно ОО, являющейся муниципальным заказчиком.

**3.10.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

**3.11.** Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой ОО, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

**3.12.** Директор ОО является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

**3.13.** Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется бухгалтерией УСП Администрации МО Чукотский муниципальный район.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в ОО.**

**4.1.** Питание обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, организуется на бесплатной основе за счет бюджетных средств.

**4.2.** Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ОО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

**4.3.** Столовая ОО осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО и пятидневной учебной недели.

**4.4.** Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на обеденной перемене продолжительностью не менее 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В ОО режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОО ежегодно.

**4.5.** Сопровождение обучающихся в столовую осуществляется классными руководителями, которые 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 медицинской сестры, заведующего столовой, заместителя директора. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

#### **4.8. Заведующий столовой:**

- ✓ проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, составляет меню;
- ✓ совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- ✓ принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- ✓ ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на учебный день;
- ✓ на основе заявок составляет меню-требование согласно недельному меню, утвержденному директором ОО, уточняет стоимость питания на день;
- ✓ осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников.

## **5. Контроль организации питания обучающихся.**

**5.1.** Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой ОО, осуществляется органами Роспотребнадзора.

**5.2.** Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление администрации Чукотского района.

**5.3.** Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия УСП Администрации МО Чукотский муниципальный район.

**5.4.** Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют члены комиссии по контролю за питанием.

## **4. Делопроизводство столовой ОО:**

- ❖ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ❖ журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- ❖ 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 10-дневного 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.);