

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кольчугинская школа №1»
Симферопольского района Республики Крым**

ул. Школьная, 21, с. Кольчугино, Симферопольский район, Республика Крым, 297551,
тел. (0652) 31-51-56, e-mail kolshooll@mail.ru,

ОКПО 00796625, ОГРН 1159102010121, ИНН/КПП 9109008815/910901001

ПРИНЯТО
Протокол заседания
педагогического совета школы
25.08.2021г. № 7

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Кольчугинская школа №1»
31.08.2021г.

**Лущик Ольга
Анатольевна**
а

Подписан: Лущик Ольга Анатольевна
DN: ИНН=910900140373, СНИЛС=18233183053,
E=zakupki.kggme@yandex.ru, C=RU,
S=Республика Крым, L=с.Кольчугино,
O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЬЧУГИНСКАЯ ШКОЛА №1»,
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ, G=Ольга Анатольевна, SN=Лущик,
CN=Лущик Ольга Анатольевна
Основание: я подтверждаю этот документ своей
удостоверяющей подписью
Местоположение: ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Дата: 2021.08.29 09:37:25+0300'

**Положение № 272
об организации питания обучающихся
МБОУ «Кольчугинская школа №1»**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №1» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №1» (далее-Школа), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии:
- ✓ Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
 - ✓ Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - ✓ Устав школы;
 - ✓ Постановление №32 от 27.10.2020 «Об утверждении эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3.\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
 - ✓ Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3\2.4.5390-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором Школы.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к

разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Кольчугинская школа №1» 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;
- социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими, детей оставшихся без попечения, сирот и инвалидов;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся 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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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; ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- ведомость контроля рациона питания.
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора
- 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 Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 3.5. Администрация Школы 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.
- 3.6. Режим питания в школе определяется СанПин 2.3.\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020
- 3.7. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение к СанПин 2.3.\2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Примерные меню утверждаются директором школы.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется специалистами имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при приеме на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. На поставку и организацию питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПин 2.3.\2.4.3590-20.
- 3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в школе

- 4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками за счет средств федерального бюджета 1-4 классы, обедами за счёт средств муниципального бюджета дети учётных категорий (сироты, инвалиды, многодетные, ЛРП, малоимущие).
- 4.2. Дети с ОВЗ, обучающиеся на дому, получают компенсацию за двухразовое питание (завтрак и обед) за счёт средств муниципального бюджета.
- 4.3. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления Администрации Симферопольского района, Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.
- 4.4. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

- 4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы и пятидневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы Школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.
- 4.6. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.
- 4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.
- 4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе медицинской сестры, повара (заведующего столовой), заместителя директора по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.
- 4.10. Ответственное лицо за организацию питания в школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.
- 4.11. Обучающиеся находятся в школе не более 6 часов. Количество обязательных приёмов пищи учащиеся получают согласно приложения 12 к СанПин 2.3./2.4.3590-20

5. Контроль за организацией школьного питания

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в школе осуществляют ответственные за организацию питания, и медицинская сестра.
- 5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 5.4. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.
- 5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания в школе по предложенной форме, утверждённой директором школы.
- 5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора по воспитательной работе контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.