

«ПРИНЯТО»  
Заседание Совета по питанию  
Пр. № от «22» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ЦО № 57  
Л.О.Шувалова  
«22» августа 2023 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания школьников

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение об организации питания школьников (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 16 апреля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №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» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом образовательного учреждения.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания школьников в МБОУ ЦО № 57, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по организации приема пищи школьниками; общественного контроля питания детей в ОУ.

#### 2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в ОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение школьников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

#### 3. Требования к условиям реализации готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) приготовленной продукции осуществляет ответственный за организацию питания работник, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере при температуре +4°C. Холодильная камера обеспечивается термометром для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале.

3.3. При раздаче пищи соблюдаются правила, установленные санитарным

- нарезка гастрономических продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

#### **4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

4.1. Примерное меню составлено согласно рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2–3 раза в неделю.

4.5. На родительских собраниях работники ОУ рассказывают о принципах здорового питания.

4.6. Для обеспечения преемственности питания информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

#### **5. Выдача готовой пищи**

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения бракеража. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При выявленном нарушении технологии приготовления пищи, блюдо отправляют на замену и допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после привоза пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар-раздатчик.

#### **6. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание**

6.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

- многодетные семьи;
- семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей.

6.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 6.1 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

6.3. К категории многодетных семей относятся семьи, представившие удостоверение многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего года.

6.4. Контингент учащихся на бесплатное питание определяется исходя из анализа социальных паспортов классов, составляемых классными руководителями.

6.5. Основанием для обеспечения учащихся двухразовым питанием являются заявление одного из родителей (законных представителей) на бесплатное питание ребенка, и документы, подтверждающие указанный в заявлении статус.

6.6. Классные руководители своевременно представляют документы и акты обследования на учащихся из социально незащищенных семей ответственному по контролю за организацией и качеством питания, который формирует списки на бесплатное питание.

6.7. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами

6.8. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежедневную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

## **7. Система организации платного питания**

7.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющим льготы.

7.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается согласно стоимости питания учащегося в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

7.3. Оплата осуществляется по наличному расчету.

7.4. При данной форме предварительного заказа питания родители оплачивают первый день отсутствия своего ребенка в школе по причине болезни (либо другой причине).

7.5. Снятие с питания (а именно: перерасчет по количеству дней болезни, перевод денежных средств на следующий месяц) производится со второго дня отсутствия ребенка.

7.6. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

8.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ОУ. Функции контроля качества питания возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители школьников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ОУ и внепланово.

8.3. Директор ОУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- контролирует организацию доставки продуктов в ОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания школе.

## **9. Отчетность**

9.1. Директор ОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

9.2. Отчеты об организации питания в ОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.