

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

**П Р И К А З**

от « 24» августа 2023 года

№ 55 - ОД

**Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году**

На основании ст. 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Положением о бесплатном питании обучающихся 1-4 классов за счёт средств субвенций, Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения эффективной системы организации питания обучающихся школы, создания условий для обеспечения детей и подростков качественным питанием, сохранения и укрепления их здоровья.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить Прокопьеву Елену Александровну, социального педагога, с 01.09.2023 г., ответственным за организацию бесплатного питания обучающихся 1 – 4 классов за счёт краевых субвенций на 2023-2024 учебный год и ответственной за питание обучающихся 1-10 классов.
2. Прокопьевой Елене Александровне, ответственной за организацию бесплатного питания:
  - 2.1. Отслеживать график приёма пищи по обучающимся 1-4 классов;
  - 2.2. Вести ежедневный строгий учёт посещаемости обучающихся 1- 4 классов, получающих бесплатное питание, с учетом их фактической посещаемости столовой;
  - 2.3. Своевременно ежемесячно, в срок до 03 числа, предоставлять в МУ «ЦБ МОУ» информацию о расходовании средств.;
  - 2.4. Ежедневный контроль фактической стоимости бесплатных рационов завтраков в соответствии с контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся на 2023-2024 учебный год и за весом выдаваемой продукции обучающихся;

2.5. Проводить мероприятия программы школы:

- по формированию культуры здорового и безопасного образа жизни, направленных на формирование навыков и культуры правильного питания;
- создания условий для обеспечения обучающихся качественным и сбалансированным питанием; - увеличения охвата горячим питанием обучающихся 5-10 классов;
- обеспечение просветительской работы с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию навыков здорового питания.

2.6. Обеспечить ежедневный контроль за работой пищеблока, условиями и сроками хранения поступающего продовольственного сырья и продуктов питания в рамках программы производственного контроля учреждения;

2.7. Ежедневно выкладывать меню на сайте школы, с выбором блюд;

2.8. Организовать качественную работу комиссии, членами которой являются родители (законные представители), по организации питания школьников.

3. Назначить Прокопьеву Елену Александровну, социального педагога, председателем бракеражной комиссии.

3.1. Вести ежедневный контроль за качеством и полновесностью готовых блюд и изделий, своевременно фиксировать записи в бракеражном журнале.

3. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

- Прокопьева Елена Александровна- председатель бракеражной комиссии;
- Шелепова Инна Васильевна, зам. председателя бракеражной комиссии, зам. директора по ВР;
- Хлопова Юлия Васильевна, член комиссии, учитель технологии;
- Козырева Елена Викторовна, член комиссии, индивидуальный предприниматель;
- Огнева Олеся Валерьевна, медицинская сестра.

5. Утвердить комиссию по организации и проведению производственного контроля на пищеблоке в следующем составе:

- Голоцван Светлана Ивановн, председатель комиссии, зам. директора по УВР;
- Шелепова Инна Васильевна, член комиссии, старший методист по воспитательной работе;
- Прокопьева Елена Александровна, член комиссии, социальный педагог.

6. Классным руководителям 1-10 классов

6.1. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по охвату одноразовым или двухразовым горячим питанием (завтраки, обеды, полдниги) обучающимся 1-10 классов за счет средств родителей (законных представителей).

7. Учителям - предметникам, дежурным в школьной столовой, следить за порядком, чистотой и за организацией питьевого режима.
8. Утвердить график приема пищи обучающимися 1-10 классов (Приложение № 1)
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО



Е.С.Остеева



Находкинского городского округа

**П Р И К А З**

от « 14» августа 2023 года

№ 52 - ОД

**Об утверждении состава бракеражной комиссии  
в 2023-2024 учебном году**

Для организации контроля за качественным приготовлением пищи в школьной столовой МАОУ «СОШ № 18» НГО в 2023-2024 учебном году, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», ст. 37(п.1), ст. 41 (п.1.2.) от 29.12.2012 г.№ 273-ФЗ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Прокопьева Елена Александровна, социальный педагог;

Зам. председателя комиссии: Шелепова Инна Васильевна, старший методист по воспитательной работе;

Член комиссии: Козырева Елена Викторовна, ИП Е.В. Козырева;

Хлопова Юлия Васильевна, учитель технологии;

Гребенюк Анна Алексеевна, заведующая хозяйством

Огнева Олеся Валерьевна, медицинская сестра

Фролова Наталья Васильевна, шеф-повар

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО

Е.С.Остеева

Находкинского городского округа

**П Р И К А З**

от « 14» августа 2023 года

№ 52/3 - ОД

**Об утверждении ответственных за организацию питания и проведение  
производственного контроля в школьной столовой  
в 2023-2024 учебном году**

Для организации контроля за качественным приготовлением пищи в школьной столовой МАОУ «СОШ №18» НГО в 2023-2024 учебном году, создания необходимых условий для обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, социальной поддержки льготных категорий граждан, формирования у детей, подростков навыков и культуры правильного питания , сохранения их здоровья

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить ответственного за организацию питания Прокопьеву Елену Александровну, социального педагога с 01.09.2023 года.
2. Утвердить ответственного за проведение производственного контроля Голоцван Светлану Ивановну, заместителя директора по учебно-воспитательной работе.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО

Е.С. Осеева

С приказом ознакомлены:

С.И. Голоцван

Е.А. Прокопьева

## П Р И К А З

от « 14» августа 2023 года

№ 52/4 - ОД

### **О создании комиссии по проверке организации бесплатного питания и за счет родительских средств, об утверждении плана- графика и плана –задания проверок по организации бесплатного питания и за счет родительских средств в 2023-2024 учебном году**

Во исполнение п.1.3. поручения Губернатора Приморского края от 25.11.2018 года № 152 - 68П «Представить предложения по осуществлению проверки родительскими комитетами общеобразовательных школ Приморского края услуг бесплатного питания в государственных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Приморского края», письма департамента образования и науки Приморского края от 10.01.2019 года № 23/ 34 по осуществлению дополнительного контроля за организацией бесплатного питания для льготных категорий обучающихся.

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав комиссии по проверке по проверке организации бесплатного питания и за счет родительских средств с привлечением инициативной родительской группы МАОУ «СОШ 18» НГО на 2023-2024 учебный год (Приложение № 1).
2. Утвердить план-график МАОУ «СОШ № 18» НГО по организации бесплатного питания и за счет родительских средств в 2023-2024 учебном году (Приложение 2).
3. Утвердить план-задание МАОУ «СОШ № 18» НГО по организации бесплатного питания и за счет родительских средств в 2023-2024 учебном году (Приложение 3).
4. Ответственному за ведение школьного сайта и Сетевого города Векслер Оксане Анатольевне, в срок до 11 сентября 2023 года разместить Приложения и приказ на школьном сайте и в Сетевом городе.
5. Социальному педагогу Прокопьевой Елене Александровне, в срок до 07.09.2023 года познакомить ИП Козыреву Елену Викторовну и шеф-повара с данным приказом и с Приложениями.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО

Е.С.Остеева

С приказом ознакомлены:

О.А. Векслер

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

Приложение №1

«Утверждено»  
приказом по школе  
от «14» 08.2023 г. № 52/3-ОД

**Состав комиссии по проверке организации бесплатного питания и за  
счет родительских средств с привлечением инициативной родительской  
группы МАОУ «СОШ№18» НГО в 2023-2024 учебном году**

**Председатель комиссии: Куция Инга Гияновна**

**Члены комиссии: Новикова Татьяна Леонидовна, родитель (6 а класс);  
Федоренко Евгения Сергеевна, родитель (8б и 5б);  
Мусатова Татьяна Владимировна, родитель (7б класс)  
Андрусенко Оксана Валерьевна, родитель (9б класс)**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

Приложение № 2

«Утверждено»  
приказом по школе  
от «14» 08.2023 г. № 52-ОД

**План-график МАОУ «СОШ №18» НГО по организации бесплатного питания  
в 2023-2024 учебном году**

<b>1. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой (работа комиссии по проверке организации бесплатного питания)</b>				
№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные	Отметка о выполнении
1.	Провести анкетирование среди обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов по вопросам организации и качества предоставляемого бесплатного питания	С 07.09.23 по 22.09.23 г.	Прокопьева Е.А. Председатель	Анкета (результаты), диаграмма
2.	Заседание комиссии по проверке бесплатного питания, администрации школы, с приглашением ИП Е.В, Козыревой «Результаты анкетирования».	28.09.2023 г.	Директор Прокопьева Е.А., члены комиссии	Протокол заседания
3.	Изучение нормативных документов и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Постановление губернатора Приморского края от 06.12.2018 № 72-ПГ (заседание комиссии)	12.10.2023 г.	Члены комиссии, Прокопьева Е.А.	Протокол заседания
4.	Проверка соответствия рациона питания, согласно утвержденному меню.	1 раз в месяц (чистый четверг, четвертая неделя месяца)	Председатель, члены комиссии	Акт проверки
5.	Соблюдение графика питания обучающихся всех категорий	Ежедневно	Прокопьева Е.А.	Отметка в журнале, справки
6.	Контроль за отходами	1 раз в месяц	Председатель	Акт проверки
7.	Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе	1 раз в месяц	Социальный педагог, председатель родительской комиссии.	Отчет
8.	Личная гигиена обучающихся	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал, справки
9.	Проверка по заполнению бракеражного журнала, с учетом утвержденного	1 раз в неделю	Председатель	Акт проверки



	меню, сроки закладки и выход готовой продукции «Контрольные весы», количество питающихся (по заявлению и по факту)			
10.	Контроль за ассортиментом буфетной продукции	1 раз в месяц	Социальный педагог, председатель родительской комиссии.	Акт
<b>2. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой , расширение сферы услуг для обучающихся</b>				
1.	Организация закупки технологического оборудования для столовой (холодильник, титан, раковины, металлические кастрюли и баки)	По мере поступления финансирования	Директор , завхоз, ИП	Договор, акты выполненных работ.
2.	Организация текущего косметического ремонта кухни и обеденного зала.	Июль-август.	Директор , завхоз, ИП	Договор, акты выполненных работ.
3.	Апробирование новых форм организации школьного питания (организация буфетной стойки, оплата через терминал) «Цифровое Приморье»	Ежегодно	Администрация	Сметы, акты выполненных работ.

«Утверждено»  
приказом по школе  
от «14» 08.2023 г. № 52-ОД

## План- задание проверок МАОУ «СОШ №18» НГО по организации бесплатного и за счет родительских средств в 2023-2024 учебном году

### Проверка организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО

(проверяющие: представители родительской общественности, администрация школы, члены комиссии по проверке организации питания)

№.	Виды контроля	Дата проведения	Проверяющие
1.	Количество и % охвата детей: -горячим питанием 1-4 классы и 5-9 классы; - горячим питанием из многодетных семей, опекаемых, ОВЗ и детей-инвалидов, СОП и м/о; - горячим питанием за счет родителей (законных представителей); - динамика охвата горячим питанием обучаемых в сравнении с предыдущими днями недели;	14.09.23; 17.09.23; 08.11.23;22.12.23; 06.02.24; 05.04.24; 08.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
2.	Нормативно-правовые документы по организации питания: - приказы по школе; - график дежурства в столовой; - график питания обучающихся в столовой; - организация обеспечения обучающихся 1-4 классов молоком (ответственные, журнал учета выдачи, правила хранения); - ведение и своевременные	По отдельному графику. Сентябрь, декабрь, февраль, апрель	Отдел питания управления образования администрации НГО, администрация школы

	записи в бракеражном журнале; - обоснованность составления списка обучающихся на питание за счет бюджетных средств (дети-инвалиды, из многодетных семей, м/о, СОП, опекаемые- наличие справок, удостоверений и сроки действия.		
3.	Качество приготовления завтраков, обедов (вкусовые данные и по весу).	13.09.23; 15.09.23; 06.11.23; 21.12.23; 07.02.24; 05.04.24; 07.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
4.	Качество и ассортимент буфетной продукции .	05.09.23; 16.10.23; 07.11.23; 18.12.23; 07.02.24; 07.04.24; 07.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
5.	Ценовая стоимость порций и соответствие веса.	27.09.23; 27.10.23; 27.11.23; 24.12.23; 25.02.24; 26.04.24; 17.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
6.	Отходы	14.09.23; 17.10.23; 08.11.23; 22.12.23; 06.02.24; 05.04.24; 08.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
7.	Соответствие фактическое меню и меню по плану.	13.09.234 15.09.23; 06.11.23; 21.12.23; 07.02.24; 05.04.24; 04.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
8.	Условия для организации питания обучающихся школы	05.09.23; 15.09.23; 07.11.23; 18.12.23; 06.02.24; 07.04.24; 06.05.24	Родительская комиссия, администрация школы
9.	Информационно-разъяснительная работа по пропаганде здорового питания	Сентябрь, январь, май	Отдел питания управления образования

	обучающихся.		администрации НГО, администрация школы
10.	Организация контроля администрации школы за организацией питания обучающихся.	Сентябрь, январь, май	Отдел питания управления образования администрации НГО, администрация школы

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52 - Од

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о школьной столовой в МАОУ «СОШ №18» НГО**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой общеобразовательного учреждения, разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Уставом школы, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 07.03.2018 г, решениями органов управления образования, касающимися организации питания в общеобразовательных учреждениях.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе общеобразовательного учреждения. Организация функционирования школьной столовой учитывается при лицензировании учреждения.

1.4. Деятельность столовой школы осуществляется в соответствии с нормами и требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 г. № 28 и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.5. Организация работы участников образовательного процесса осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.6. Общеобразовательное учреждение несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.7. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях школой используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности школьной столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников школы в течение учебного года.

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников

общеобразовательного учреждения;

- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая школы осуществляет следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- организация мероприятий и обслуживание школьных праздников.

### 3. Характеристика столовой

3.1. Столовая является внутренним объектом инфраструктуры общеобразовательного учреждения.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой, обеспечением холодной и горячей водой.

3.4. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.5. Столовая размещена в здании школы на 1 и 2 этажах, состоит из обеденного зала на 100 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, бытовых комнат.

3.6. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим и холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные лари и холодильники.

3.7. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.8. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием.

3.9. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников общеобразовательного учреждения.

3.10. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

3.11. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного

выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

3.12. Штат столовой – 5 человек.

3.13. Время работы столовой с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4. Трудовые отношения

4.1. Под руководством индивидуального предпринимателя, ответственного за организацию горячего питания, выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Управление столовой осуществляется в соответствии с Уставом общеобразовательного учреждения.

4.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав общеобразовательного учреждения, иные локальные и нормативные акты.

4.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой школы должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

4.5. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием

5. Права и обязанности работников школьной столовой

5.1. Шеф-повар обязан:

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами;
- вести финансово-хозяйственную деятельность столовой и вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по школе.

5.2. Работники школьной столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и

работников общеобразовательного учреждения;

- информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы школьной столовой общеобразовательного учреждения;
- повышать квалификацию;
- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти, перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам школьной столовой запрещается:

- при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте.

5.4. Запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- пирожные и торты кремовые;



- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.
- субпродукты, за исключением печени и сердца;
- гусиные и утиные яйца;
- яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой);
- пищу, приготовленную фри;
- ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
- копченые мясные и рыбные продукты;
- продукты домашнего консервирования
- напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
- остатки пищи любого происхождения;
- продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;
- продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;
- продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.

5.5. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от директора школы оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
- знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать от руководителей и специалистов школы информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора школы предложения по вопросам своей деятельности;
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

## 6. Ответственность

6.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными

обязанностями, трудовым договором и Уставом общеобразовательного учреждения, а также: за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой; за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием.

6.2. Индивидуальный предприниматель, который занимается организацией горячего питания в школе, является материально – ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за своевременное оформление документации и отчетности;

- за соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров; за отпуск питания в соответствии с графиком; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

6.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность: за правильное формирование сводных списков учащихся для предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой; охват обучающихся питанием; за ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов; за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися руководителю расчетной группы по питанию в управление образования администрации Находкинского городского округа, в отдел питания.

6.4. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания по приказу, утвержденному директором школы.

## 7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и циклическим двухнедельным сбалансированным меню рационов горячего питания.

7.2. Питание должно обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.3. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

7.4. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

7.5. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в общеобразовательном учреждении создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

7.6. В общеобразовательном учреждении создается (приказом директора) бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующая хозяйством, индивидуальный предприниматель, ответственный за организацию горячего питания в школе, ответственный за организацию питания, медицинский работник. Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора общеобразовательного учреждения.

7.7. В случае выявления в общеобразовательном учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

7.8. Органолептическая оценка блюд

7.8.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

7.8.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

7.8.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.8.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

7.8.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической

обработке или подгорели.

7.8.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

7.8.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

## 8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. Время получения учащимися горячего питания зависит от распорядка работы общеобразовательного учреждения, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.3. В общеобразовательном учреждении приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей начальной школы, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет отделу питания в управлении образования администрации Находкинского городского округа.

8.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания, сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательном учреждении.

8.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора общеобразовательного учреждения о предоставлении льготы.

8.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя или другого учителя.

## 9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно – гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем школы на 1 год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, входящих в компетенции ОУ, осуществляет директор общеобразовательного учреждения. Директор школы обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях класса и школы.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинский работник школы.

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

9.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет индивидуальный предприниматель, ответственный за организацию горячего питания в школе.

9.7. Контроль за состоянием технологического оборудования осуществляет заведующий хозяйством.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

## 10. Правила поведения в столовой

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Учащиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к учащимся начальных классов.

10.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на

Замечания.

10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

## 11. Документация

11.1. В столовой находится: Положение о столовой; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 года № 32 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; • заявки на питание; журнал учета фактической посещаемости обучающихся; бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья; бракеражный журнал для оценки качества готовых кулинарных изделий; журнал витаминизации третьих блюд; цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания; технологические карты на блюда и изделия по меню; калькуляция цен на блюда по меню; приходные документы на продукцию; документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции; журнал здоровья; книга отзывов и предложений;

• Договор аренды с ИП Елены Викторовны Козыревой и контракт на оказании услуги по организации горячего питания.

## 12. Заключительные положения

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается на Общем собрании работников и утверждается приказом директора школы.

12.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.12.1. настоящего Положения.

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

12.4. Настоящее положение вступает в силу с 01.09.2022 года и действует бессрочно до принятия нового Положения.

12.5. С настоящим Положением МАОУ «СОШ № 18» НГО знакомит работника под роспись.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52- ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации бесплатного горячего питания**

**МАОУ «СОШ №18» НГО**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 18» Находкинского городского округа (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).



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

1.3. Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1-4 классов и льготной категории 1-11 классов в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Наблюдательным Советом и Попечительским Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО являются: обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечение 100% обучающихся начальных классов бесплатным горячим питанием; 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 (5-11 классов),

малообеспеченных семей, семей (5-11 классов), находящихся в социально-опасном положении; с ОВЗ и детей-инвалидов (1-11 классов) - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

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 учета фактической посещаемости учащихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания - копии меню приготовляемых блюд, согласованных с Роспотребнадзором - санитарно-эпидемиологический надзор и руководителем ОУ; ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, 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 родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.7. Питание в школе организуется на основе меню приготовляемых блюд, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Меню приготовляемых блюд утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, которой руководит индивидуальный предприниматель, занимающийся организацией бесплатного горячего питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении 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.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно индивидуальным предпринимателем, занимающейся организацией горячего питания.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

#### 4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет: средств регионального, бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости

питания для обучающихся 1 -4 классов; средств муниципального бюджета г. Находка для льготной категории обучающихся 1 – 11 классов.

## 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется организацией индивидуальный предприниматель, на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 03.11.2006 № 174 –ФЗ « Об автономных учреждениях» и со ст. 3.6. Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

5.2. Питание обучающихся 1-4 классов организуется на бесплатной основе.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

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

5.5. На основании рациона питания разрабатывается меню приготовляемых блюд, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.6. Меню приготовляемых блюд разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 ).

5.7. Меню согласовывается с Роспотребнадзором - государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.14. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляют: шеф-повар, ответственный за питание, медицинская сестра.

5.17. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Находкинского городского округа и приказами управления образования администрации Находкинского городского округа, опеки и попечительства г. Находка.

5.18. 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 ежемесячную коррекцию наполняемости классов; совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся.

**6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**  
6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета ОУ по питанию и родительского комитета.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное предоставление документов на бесплатное питание обучающихся 1-4 классов из льготной категории (ОВЗ и дети - инвалиды).

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. №52 - ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания для обучающихся**  
**из социально - незащищенных семей**  
**МАОУ «СОШ №18» НГО**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации горячего питания для обучающихся из социально-незащищенных семей в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 18» Находкинского городского округа (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. 08.12.2020 г.) «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется для обучающихся из социально—незащищенных семей.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Наблюдательным Советом и Попечительским Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО являются: обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечение 100% для обучающихся из социально- незащищенных семей бесплатным горячим питанием; 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 (5-11 классов), из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленной в Приморском крае (5-11 классов), из семей, находящихся в социально-опасном положении (5-11 классов); из числа детей под опекой и в приемных семьях (5-11 классов); обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов (1-11 классов) - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

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 учета фактической посещаемости учащихся; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ведомость контроля рациона питания - копии меню приготавливаемых блюд, согласованных с Роспотребнадзором - санитарно-эпидемиологический надзор и руководителем ОУ; ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда; приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, 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 родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и



санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3.7. Питание в школе организуется на основе меню приготовляемых блюд, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Меню приготовляемых блюд утверждается директором школы.

3.9. Обслуживание бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, которой руководит индивидуальный предприниматель, занимающейся организацией бесплатного горячего питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении 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.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно индивидуальным предпринимателем, занимающий организацией горячего питания.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

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

#### 4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.

4.1. Финансирование питания обучающихся из социально-незащищенных семей осуществляется за счет средств муниципального бюджета г. Находка для льготной категории обучающихся 1 – 11 классов.

#### 5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

5.1. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся из социально-незащищенных семей осуществляется индивидуальным предпринимателем, на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 03.11.2006 № 174 –ФЗ « Об автономных учреждениях» и со ст. 3.6. Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

5.2. Питание для обучающихся из социально-незащищенных семей 1-11 классов организуется на бесплатной основе.

5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

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

5.5. На основании рациона питания разрабатывается меню приготавливаемых блюд, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи, для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.6. Меню приготавливаемых блюд разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

5.7. Меню согласовывается с Роспотребнадзором - государственный санитарно-эпидемиологический надзор и руководителем учреждения.

5.8. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ и ребенок-инвалид» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию: заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации; копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

5.9. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) один раз в начале учебного года представляет в общеобразовательную организацию: заявление на имя директора установленного образца, справка с места жительства о составе семьи, копия удостоверения многодетной

семьи, паспорт родителя (законного представителя) 1 и 2 страницы, ксерокопии свидетельств о рождении всех несовершеннолетних детей, копия свидетельства о браке или разводе, если у родителей (законных представителей) и детей разные фамилии.

5.10. Для признания школьника относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума» родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию: - заявление установленного образца на имя руководителя образовательной организации (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года) - справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал) - один раз в начале учебного года.

5.11. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в общеобразовательную организацию.

5.12. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

5.13. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.14. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют: шеф-повар, ответственный за питание, медицинская сестра.

5.17. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Находкинского городского округа и приказами управления образования администрации Находкинского городского округа, опеки и попечительства г. Находка.

5.18. 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 ежемесячную коррекцию наполняемости классов; совместно с

секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся; рассматривать на заседаниях Совета ОУ вновь поступившие документы.

## 6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета ОУ по питанию и родительского комитета.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## 7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН.

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное предоставление документов на бесплатное питание для обучающихся 1-11 классов из социально- незащищенных семей.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания для обучающихся**  
**на платной основе МАОУ «СОШ №18» НГО**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся на платной основе в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 18» Находкинского городского округа, в дальнейшем - «Положение», разработано в соответствии с:

1.1.1. Федеральными законами Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»; № 52-ФЗ от 29.03.99 «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения» (в новой редакции); № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

1.1.2. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28;

1.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

1.1.4. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213-н и Министерства образования и науки РФ № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций и организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

1.1.5. Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарный врач Российской Федерации 18.05.2020 г. 1.1. 12. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 “Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (в ред. Постановлений Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 39, от 24.03.2021 № 10);

1.1.6. Уставом МАОУ «СОШ № 18» НГО (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

1.3. Настоящее Положение регулирует отношения между Образовательным учреждением и родителями (законными представителями) по вопросам организации питания учащихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учеников школы.

1.5. Основными задачами при организации питания школьников в Образовательном учреждении, являются:

1.5.1. организация оптимального режима питания учащихся;

1.5.2. обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

1.5.3. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

1.5.4. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.5.5. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение определяет:

1.6.1. общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;

1.6.2. порядок организации питания в Образовательном учреждении;

1.6.3. порядок предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием учащихся;

1.7. Настоящее Положение принимается Наблюдательным Советом школы и утверждается директором Образовательного учреждения.

1.8. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

1.9. Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в порядке, установленном пунктом 1.7. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.

## 2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

2.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

2.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной основе.

2.3. Администрация Образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся начальных классов (1-х – 4-х), 5-11 классов, пропаганду принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся начальных классов.

2.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5- 4 часов.

2.5. Для обучающихся Образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

2.6. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в образовательном учреждении допускаются предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов

2.7. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе примерного циклического двухнедельного сбалансированного меню рационов горячих завтраков и обедов для обеспечения льготным питанием обучающихся государственных общеобразовательных учреждений г. Находка, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции для учреждений образования г. Находка.

2.8. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Порядок утверждения перечня продукции распространяется на все места ее реализации, действующие на территории Образовательного учреждения.

2.10. Питание в Образовательном учреждении предоставляется в соответствии с методикой формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания в образовательных учреждениях, в том числе при отборе, приеме продовольственных товаров и сырья, используемых для приготовления питания, утвержденной органами Роспотребнадзора.

2.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Образовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.12. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год с определением его функциональных обязанностей. Ответственный за организацию питания ведет ежедневный учёт количества, фактически полученного учащимися льготного питания (завтраков и обедов). Заявка и количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую Образовательного учреждения.



2.13. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

3.1. Питание обучающихся в Образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий.

3.2. Для всех обучающихся осуществляется отпуск скомплектованных рационов горячих завтраков и обедов через раздачу, через буфет осуществляется отпуск холодных блюд, выпечки, холодных напитков и кондитерских изделий.

3.3. Система оплаты питания в школьной столовой Образовательного учреждения осуществляется с использованием единой карты школьника (ЕКШ), что позволяет повысить санитарно-гигиеническую безопасность школьников, за счёт отказа от использования наличных средств, являющихся источником накопления таких видов бактерий как кишечная палочка и золотистый стафилококк. Питание также может осуществляться и за наличные деньги.

3.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Образовательного учреждения.

3.5. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

3.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

3.7. Организация питания школьников на территории Образовательного учреждения продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

3.8. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Образовательного учреждения.

3.9. Питание обучающихся организуется на платной основе.

### 4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденного директором Образовательного учреждения.

4.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный

журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год, состав комиссии утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

4.3. Систематический контроль ассортимента реализуемой продукции, соблюдения рецептур, полноты вложения сырья в блюда, соблюдения технологической и санитарной дисциплин при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля Роспотребнадзора, отделом питания управления образования администрации Находкинского городского округа.

4.4. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом Образовательного учреждения.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ в Образовательном учреждении созданы и хранятся следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию): 1. Положение об организации питания обучающихся. 2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля. 3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания. 4. График питания обучающихся. 5. Пакет документов для постановки обучающихся на льготное/бесплатное питание. 6. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания. 7. Приказ о создании бракеражной комиссии. Документы по льготному питанию хранятся в течение учебного года у ответственного за организацию питания.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**МАОУ «СОШ №18» НГО**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3/2.4.3590-20 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО, за качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАОУ «СОШ №18» НГО определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20 с изменениями от 21.03.2022 г., СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом директора МАОУ «СОШ №18» НГО. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в МАОУ «СОШ №18» НГО находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации МАОУ «СОШ №18» НГО, медицинский работник, индивидуальный предприниматель, ответственный за организацию горячего питания, педагогический сотрудник, шеф-повар, заведующая хозяйством.

2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия МАОУ «СОШ №18» НГО: осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству

детей; проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества; осуществляет контроль за работой столовой; проверяет санитарное состояние пищеблока; контролирует наличие маркировки на посуде; контролирует выход готовой продукции; контролирует наличие суточных проб; проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; проверяет качество поступающей продукции; контролирует соблюдение цикличного меню; проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.

#### 4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### 5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким

соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отличать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, сочность. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций,

взятых при отпуске потребителю. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством МАОУ «СОШ №18» НГО и работниками пищеблока.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52-ОД

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об общественной комиссии по контролю за организацией**  
**и качеством питания**  
**(родительский контроль)**

**МАОУ «СОШ №18» НГО**

1. Общие вопросы.

1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (в дальнейшем именуемая «Комиссия») создается в (МАОУ «СОШ №18» НГО) (в дальнейшем именуемом «Учреждение») для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения.

1.3. Состав Комиссии утверждается Приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

1.4. В состав Комиссии могут входить представители администрации Учреждения, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами Учреждения.

2. Цели и задачи Комиссии.

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Основные направления деятельности Комиссии Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации Учреждения в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль: за рациональным использованием платы за питание; за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой; за соблюдением графика работы столовой.



3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю Учреждения.

3.4. Вносит предложения администрации Учреждения по улучшению обслуживания учащихся.

3.5. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Организационные принципы работы Комиссии.

4.1. Комиссия создается приказом директора Учреждения в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав Комиссии по контролю питания входят: – Председатель Комиссии по контролю над питанием; – Члены Комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности).

5. Организация работы Комиссии

5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию Учреждения, педагогов и родителей (законных представителей).

6. Функциональные обязанности Комиссии.

6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном

количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

6.7. Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока и администрацией Учреждения.

6.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

#### 7. Документация Комиссии

7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании и детей, получающих молоко.

7.2. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

7.3. Папка протоколов заседания Комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя Комиссии.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа  
(МАОУ «СОШ №18» НГО)

Утверждено приказом по  
МАОУ «СОШ №18» НГО  
от 14.08.2022 г. № 52 - ОД

### **ПОЛОЖЕНИЕ** **о порядке доступа и организацию родительского контроля** **за организацией общественного питания**

**МАОУ «СОШ №18» НГО**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке доступа и организацию родительского контроля за организацией общественного питания (далее - Положение) в МАОУ «СОШ №18» НГО (далее ОО) разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области организации питания.

1.2. Основными целями посещения родителями (законными представителями) обучающихся ОО являются: обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся; взаимодействие с администрацией ОО в области организации питания; повышение эффективности деятельности организации питания обучающихся.

1.3. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также их права в рамках посещения в ОО мест питания.

1.4. Родители (законные представители) обучающихся из числа председателя и представителя Наблюдательного совета (далее НС) при посещении организации общественного питания ОО должны соблюдать требования постановления главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

## 2. Организация и оформление посещения

2.1. НС посещает ОО для контроля организации общественного питания в установленном Положением порядке.

2.2. Посещение комиссией помещения, где организовано питание обучающихся, осуществляется в любой учебный день во время приема пищи. НС вправе проверить соответствие меню завтрака и обеда обучающихся ОО.

2.3. НС информируется о графике работы столовой, времени отпуска горячего питания по классам и имеет право выбрать для посещения любое время, указанное в графике.

2.4. Посещение ОО для контроля питания осуществляется НС в присутствии сопровождающего лица, ответственного за горячее питание обучающихся. Возникшие у НС вопросы по организации процесса питания могут быть заданы лицу, ответственному за горячее питание обучающихся, или непосредственно руководителю. По результатам посещения организации горячего питания, НС составляет акт, где излагает свои замечания. 2.5 Предложения и замечания, оставленные в акте подлежат обязательному

учету руководителя ОО, к компетенции которого относится решение вопросов в области организации питания.

### 3. Права родителей (законных представителей).

3.1. НС имеет право посетить помещения, где осуществляется реализация основного прием пищи.

3.2. НС должна быть предоставлена возможность: наблюдать реализацию блюд и продукции основного, дополнительного меню; наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню; знакомиться с утвержденным меню основного питания на день посещения и утвержденным примерным меню; знакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного и дополнительного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд); проверять температуру и вес блюд и продукции основного меню.

### 4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения на сайте ОО в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников пищеблока и столовой.

4.3. Директор назначает сотрудников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими организации общественного питания (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение организации общественного питания, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна: информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения; информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения; проводить разъяснения и лекции на тему посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания; проводить с сотрудниками организации общественного питания разъяснения на тему посещения законными представителями организации общественного питания. 4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

СОГЛАСОВАНО  
на заседании общешкольного  
родительского комитета  
Протокол № 1 от 04.09.2023 г.,

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОУ «СОШ №18»  
\_\_\_\_\_ Е.С.Остеева

«04 »сентября 2023 г.

### **ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся с привлечением родительского комитета  
(инициативной родительской группы)**

муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

## **1. Общие положения**

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее комиссия) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Основной задачей обеспечения питанием является улучшение организации питания учащихся, увеличение охвата горячим питанием, сохранение здоровья школьников.

1.3. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители (законные представители).

1.4. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.5. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются общешкольным родительским комитетом, обучающиеся- Советом старшеклассников.

1.6. Комиссия не реже одного раза в квартал отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре, на педагогическом совете, на родительских собраниях – по мере необходимости, с приглашением ответственного за организацию питания в школе, индивидуального предпринимателя, который занимается организацией питания.

1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии ( в полном составе) проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал, с приглашением ответственного за организацию питания в школе и индивидуального предпринимателя, который занимается организацией питания.

1.8. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, муниципальными органами управления охраной труда и др.

1.9. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

## **2. Задачи, которые решает общественная комиссия:**

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культуры обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

### **3. Основные направления деятельности общественной комиссии.**

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств бюджета, на основании поданных родителями(законными представителями) справок.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.3. Осуществление контроля:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции , согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции ;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся, их родителей (законных представителей) по качеству организации питания и обслуживания, и представление полученной информации директору школы.

### **4. Права комиссии.**

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формирование цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №18»  
Находкинского городского округа

«Согласовано»

«Утверждаю»

ИП Козырева Е.В.

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО

Е.С.Остева

\_\_\_\_\_  
Е.В. Козырева  
«23» августа 2023 г.

\_\_\_\_\_  
«23» августа 2023 г.

**ПЛАН**  
**мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания**  
**обучающихся МАОУ «СОШ № 18» НГО**  
**на 2023 - 2024 учебный год**



**Цель:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащимися горячим питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием всех категорий обучающихся.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.

№	Мероприятие	Ответственный	Дата
1	Провести родительские собрания, посвященные значимости горячего питания и формированию навыков и культуры здорового питания	Классные руководители 1-9 классов	Сентябрь в период с 04.09. – 13.09. 2023 г.
2	Заседания общешкольного родительского комитета «Использование новых форм в организации школьного питания » Встреча с ИП Козыревой Е.В. « Культура здорового питания»	Директор школы	29.09.2023 г.
3.	Викторина для 1-4 классов « Вкусная и полезная еда»	Некрасова А.О. Кл. рук. 4а кл.	Октябрь 20.10.2023 г.
4.	Конкурс стихотворений о кашах «Русская каша – матушка наша» для обучающихся 1-4 классов	Бирк Е.С. Кл. рук. 4б класса	Ноябрь 22.11.2023 г.
5.	Викторина для 5-11 классов « Русская каша- сила наша»	Авдеева Т.М. библиотекарь	16.11.2023 г.
6.	Оформление стенда « Уголок здоровья». Обновление информации один раз в месяц.	Директор и м/с	Ноябрь ,2023 год 25.11.2023 г.
7.	Оформление обеденного зала и презентация команды работников столовой и ИП Е.В. Козыревой «Да, здравствует, «Здоровейка»	Директор Козырева Е.В.	18.10.2023 г.
8.	Поздравление поваров с праздником 8 Марта. Презентация школьных завтраков и обедов « Мы за здоровое питание»	Директор школы	07.03.2024 г.
9.	День открытых дверей в школьной столовой в День пожилого человека	Директор ИП Козырева Е.В.	02.10.2023 г.

10.	Конкурс проектов « Школьная столовая - залог здоровья» 6-9 класс	Директор Зам. директора по ВР	16.04.2024 г.
11.	ВЫСТАВКА книг в библиотеке « Культура здорового питания»	Авдеева Т.Н. библиотекарь	Февраль-март 2024 г.
12.	Педагогический совет « Здоровое питание в школе»	Директор школы	30.08.2023 г.
13.	Совещание при директоре «Формирование навыков и культуры здорового питания»	Директор школы	08.09.2023 г. 10.11.2023г. 15.03.2024 г.
14.	Производственное собрание «Работа классного руководителя с обучающимися и их родителями ( законными представителями) по вопросам школьного питания» (совместно с ИП и поварами)	Директор школы	26.09.2023 г.
15.	Месячник « Здоровое питание в школьной столовой»	директор Прокопьева Е.А. ИП Е.В. Козырева	Месяц-декабрь 2023 г.
16.	Эстетическое оформление школьной столовой (салфетки, культура поведения и обслуживания)	директор ИП Е,В.Козырева	В течение 2023-2024 учебного года
17.	Классные часы «Горячие питание – залог сохранения здоровья» (1-9 кл.) (с приглашением м/с)	Классные руководители 1-9 кл.	27.09. 2023 г. 20.12.2023 г. 14.02.2024 г. 16.04.2024 г.
18.	Проведение витаминной ярмарки	Голоцван С.И.- зам. директора по УВР ИП Е.В. Козырева	11.10.2023 г.
19.	Дидактические игры на уроках технологии в 1-11 классах: 1. «Разложи продукты на разноцветные столы» 2 кл. 2. «Витаминный поезд» 3-4 кл. 3. « Помоги кубику и бусинке» 1 кл. 4. «Доскажи пословицу» 5 кл. 5. «Знатоки» 9- 11 кл. 6. Конкурс «Самая вкусная и полезная каша» 6-8 кл. 7. Игра « Поварята» 1-4 кл.	Учителя начальных классов, технологии	В течение 2023-2024 учебного года 232.12.2023 г.  25.01.2024 г. 15.12.2023 г. 12.02.2024 г. 20.03.2024 г. 12.10.2023 г.  14.05.2024 г.
20.	Беседа врачей, м/с детской поликлиники с обучающимися 1-10 классов « Здоровье в наших руках»	Прокопьева Е.А. и зам. директора по УВР	Сентябрь, 2023 г.(1-4 кл.) Октябрь, 2023 г. ( 8-9 кл.) Ноябрь, 2023 г.(5-7 кл.), февраль 2024 г.(1-10 кл.) .
21.	Тематические обслуживания: 1. День фруктов 2. День сладкоежек 3. День вкусных пирожков 4. День масленицы « Любимые блины» 5. День «Все для милых дам»	ИП Е.В. Козырева	Сентябрь Октябрь Ноябрь Февраль, март Март

	6. День апрельского кулича 7. День майских булочек 8. День рождения в школьной столовой 9. Праздник « Чествование дорогих бабушек и мам» 10. Дни чаепитий в школьной столовой ( красные даты календаря)		Апрель Май В течение года  02.10.2023 г. 07.03.2024 г. В течение учебного года
22.	Реализация комплексно-целевой программы по организации и развития школьного питания для обучающихся 1-11 классов. (2021-2026 гг.)	Директор школы ИП Козырева Е.В.	В течение 2023-2024 учебного года
23.	Разработка образовательной программы « Разговор о правильном питании» 1-11 классы	Директор ИП Козырева Е.В.	Сентябрь, 2023 г.
24.	Реализация образовательной программы « Разговор о правильном питании» 1-11 классы на 2021-2026 гг.	Директор Зам. директора по УВР	Ноябрь-декабрь, 2023 г.
25.	Викторина «Особенности русской кухни» 1-7 кл.	Начальник оздоровит. лагеря «Солнышко»	06.11.2023 г.
26.	Цикл мероприятий в оздоровительном лагере «Две недели в лагере здоровья»	Начальник лагеря ИП Козырева Е.В.	Июнь, июль 2024 г.
27.	<b>Праздники:</b> - для обучающихся 1-4 классов « День рождения Каши»; - для обучающихся 5-8 классов «Овощи и фрукты-самые витаминные продукты» ( КВН); - для обучающихся 9 классов « Каждому овощу свое время»- агитпоезд.	Кл. рук. 1-4 кл.  Кл. рук. 5-8 классов.  Кл. рук. 9 и 8 кл.	10.09.2023 г.  24.10.2023г.  16.11.2023 г.
28.	<b>Дни национальной кухни:</b> 1. День украинской кухни в школьной столовой 2. День русской кухни  3. День европейской кухни 4. День узбекской кухни	ИП Е.В. Козырева	Ноябрь, октябрь- 2023 г., июль 2024 27.10.2023 г.  24.12.2023 г. 17.05.2024 г.
29.	Классные часы с 1 по 10 классы « Правила этикета за столом »	Классные руководители 1-10 кл.	В течение сентября 2023 года

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

### **П Р И К А З**

от « 24 » августа 2023 года

№ 56 - ОД

#### **Об организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году**

На основании ст. 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Положением о бесплатном питании обучающихся 1-4 классов за счёт средств субвенций, Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 « Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН1.2.3685-21 « Гигиенические

нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях обеспечения эффективной системы организации питания обучающихся школы, создания условий для обеспечения детей и подростков качественным питанием, сохранения и укрепления их здоровья.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

3. Назначить Прокопьеву Елену Александровну, социального педагога, с 01.09.2023 г., ответственным за организацию бесплатного питания обучающихся 1 – 4 классов за счёт краевых субвенций на 2023-2024 учебный год и ответственной за питание обучающихся 1-10 классов.
4. Прокопьевой Елене Александровне, ответственной за организацию бесплатного питания:
  - 2.1. Отслеживать график приёма пищи по обучающимся 1-4 классов;
  - 2.2. Вести ежедневный строгий учёт посещаемости обучающихся 1- 4 классов, получающих бесплатное питание, с учетом их фактической посещаемости столовой;
  - 2.3. Своевременно ежемесячно, в срок до 03 числа, предоставлять в МУ «ЦБ МОУ» информацию о расходовании средств;
  - 2.4. Ежедневный контроль фактической стоимости бесплатных рационов завтраков в соответствии с контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся на 2022-2023 учебный год и за весом выдаваемой продукции обучающихся;
  - 2.5. Проводить мероприятия программы школы:
    - по формированию культуры здорового и безопасного образа жизни, направленных на формирование навыков и культуры правильного питания;
    - создания условий для обеспечения обучающихся качественным и сбалансированным питанием; - увеличения охвата горячим питанием обучающихся 5-10 классов;
    - обеспечение просветительской работы с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию навыков здорового питания.
  - 2.6. Обеспечить ежедневный контроль за работой пищеблока, условиями и сроками хранения поступающего продовольственного сырья и продуктов питания в рамках программы производственного контроля учреждения;
  - 2.7. Ежедневно выкладывать меню на сайте школы, с выбором блюд;

2.8. Организовать качественную работу комиссии, членами которой являются родители (законные представители), по организации питания школьников.

3. Назначить Прокопьеву Елену Александровну, социального педагога, председателем бракеражной комиссии.

3.1. Вести ежедневный контроль за качеством и полновестностью готовых блюд и изделий, своевременно фиксировать записи в бракеражном журнале.

3. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

- Прокопьева Елена Александровна- председатель бракеражной комиссии;
- Шелепова Инна Васильевна, зам. председателя бракеражной комиссии, старший методист по воспитательной работе;
- Хлопова Юлия Васильевна, член комиссии, учитель технологии;
- Козырева Елена Викторовна, член комиссии, индивидуальный предприниматель;
- Огнева Олеся Валерьевна, медицинская сестра.

5. Утвердить комиссию по организации и проведению производственного контроля на пищеблоке в следующем составе:

- Голоцван Светлана Ивановна , председатель комиссии, зам. директора по УВР;
- Шелепова Инна Васильевна, член комиссии, старший методист по воспитательной работе;
- Прокопьева Елена Александровна, член комиссии, социальный педагог.

6. Классным руководителям 1-9 классов

6.1. Проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по охвату одноразовым или двухразовым горячим питанием ( завтраки, обеды, полдни) обучающимся 1-10 классов за счет средств родителей (законных представителей).

7. Учителям - предметникам, дежурным в школьной столовой, следить за порядком, чистотой и

за организацией питьевого режима.

8. Утвердить график приема пищи обучающимися 1-10 классов (Приложение № 1)

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №18» НГО

Е.С. Остеева

С приказом ознакомлены:

Хлопова Ю.В.		Прокопьева Е.А.	
Голоцван С.И.		Шелепова И.В.	

Огнева О.В.			
Козырева Е.В.			

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 18»  
Находкинского городского округа

**ПРИКАЗ**

от «14» августа 2023 года

№ 52 -ОД

**Об утверждении нормативных документов (Положений), необходимых для  
организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ №18» НГО**

Для организации контроля за качеством питания обучающихся 1-9 классов,  
качественно развивать систему управления организацию горячего питания обучающихся  
в МАОУ «СОШ № 18» НГО:

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение о школьной столовой.
2. Утвердить Положение об организации бесплатного горячего питания.
3. Утвердить Положение об организации питьевого режима.

4. Утвердить Положение об организации питания для обучающихся из социально-незащищенных семей.
5. Утвердить Положение об организации питания для обучающихся на платной основе.
6. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
7. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (родительский контроль).
8. Утвердить Положение о порядке доступа в организацию родительского контроля за организацией общественного питания.
9. Утвердить Программу (план) мероприятий по воспитанию культуры питания на основе принципов здорового питания (программа воспитания).
10. Ответственному за ведение сайта школы, разместить данные Положения на сайте школы к 01.09.2023 г.
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ № 18» НГО

Е.С. Остеева

