

Согласовано с решением
Управляющего совета
протокол № 1 от 29.09.2025г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор: *Р.В. Орлова*
Р.В. Орлова
Приказ № 29/1 от 29.08.2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Литвиновская основная общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Литвиновская основная общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на основе

Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ.

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы являются:

- обеспечение учащихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания в объеме средств выделяемых на организацию питания;
- Горячее питание предусматривает наличие горячего блюда не считая горячего напитка, не менее одного раза в день обучающихся 1-9 классов МОУ «Литвиновская ООШ»
- В период установления нерабочих дней и (или) организации обучения с применением дистанционных образовательных технологий в муниципальных общеобразовательных организациях в связи с проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19 и других видов инфекций осуществляется организация питания детей с учётом предоставляемого рациона питания в виде сухих пайков или увеличения калорийности и наполнения предоставляемого рациона питания.
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания путём выполнения профилактических требований по предотвращению распространения коронавирусной инфекции COVID-19 и других видов инфекций;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

3.2. Приказом директора назначается ответственный за организацию питания в школе на текущий учебный год - директор школы.

3.3. Питание в школе организовано на основе цикличного двухнедельного сбалансированного меню рационов горячего второго завтрака для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, утверждённого директором школы;

3.4. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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.

3.5 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и законными представителями с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе (за счёт муниципальных и региональных бюджетных средств и средств социального обеспечения населения).

3.6. Для обучающихся образовательного учреждения предусматривается организация горячего питания на бесплатной основе.

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

3.8. Режим питания в школе определяется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, 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, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием, обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования, снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении организуется в дни учебных занятий. Режим питания утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором школы.

4.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание.

- 4.4. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
- 4.5. Питание на льготной основе или денежная компенсация предоставляется на указанный в заявлении период, но не более, чем до конца текущего учебного года.
- 4.6. Предоставление льготного питания учащимся льготных категорий осуществляется по спискам учащихся на льготное питание с печатью ОУ, утверждённым директором школы.
- 4.7. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы пятидневной учебной недели:
с понедельника по пятницу – 1- 9 классы.
- 4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на перемене продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором школы.
- 4.9. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работнику столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
 - выносят на обсуждение на родительских собраниях, на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.
- 4.10. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.11. Ежедневно работник столовой (повар) принимает от дежурного учителя заявку по количеству питающихся учащихся на текущий и следующий учебный день; осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- выполняет обязанности в рамках должностной инструкции;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

- 5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе в начале каждого учебного года приказом директора школы создаётся бракеражная комиссия.
- 5.2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов, результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.3. Бракеражная комиссия создается на текущий финансовый год приказом директора школы в составе директора, дежурного учителя и повара школьной столовой.
- 5.4. Председатель бракеражной комиссии осуществляет осмотр работника столовой и допускает его к работе.
- 5.5. Для осуществления независимого контроля организации питания создаётся комиссия по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся.
- 5.6. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией Организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников, которые входят в состав комиссии по контролю за питанием.
- 5.7. Состав комиссии по контролю за питанием утверждается приказом руководителя организации в начале каждого учебного года.
- 5.8. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:
- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов; соблюдением культуры обслуживания обучающихся; санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08; вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020));

- информированием родителей и детей о здоровом питании («МР 2.4,0180-20.) Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020));

Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

5.9. Общественная комиссия по контролю за питанием вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

5.10. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Организации.

5.11. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график работы столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде Организации. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

6.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

6.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля.
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся.
 - приказ об организации льготного питания обучающихся, стоимости питания;
- Журналы контроля организации питания.
 - журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Положение о бракеражной комиссии.
- Приказ о создании комиссии по контролю за питанием.
- Положение об организации родительского контроля
- Примерное 10-ти дневное меню;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - ведомости контроля за рационом питания;
- Контракты (договоры) на поставку продуктов питания;
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
- Программа производственного контроля с применением принципов HACCP.

