

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3»
Протокол от «20» января 2021 г. № 8

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОУ «Средняя общеобразовательная
школа № 3»
Н.И. Сафронова
Приказ от «20» января 2021г. № 25

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
Протокол от 16.01.2021г № 4



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3»
Качканарского городского округа

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с положениями **Федерального закона** от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", **Федерального закона** от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", **Федерального закона** от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами федерального и регионального уровней, регулирующими вопросы организации питания учащихся общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3» (далее - школа) и родителей (законных представителей) учащихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- - регулирование порядка организации питания учащихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей учащихся школы (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех " санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

1.4. Родительский комитет, Управляющий совет по согласованию с администрацией школы могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

2. Особенности организации общественного питания детей

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

2.1. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 к настоящему Положению. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего:

2.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

2.2.2 Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за

неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

2.2.3. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

2.2.4. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

2.2.5. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к настоящему Положению.

2.2.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.2.7. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

2.2.8. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

2.2.9. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящему Положению.)

2.2.10. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящему Положению).

2.2.11. Меню допускается корректировать с учетом климатогеографических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

2.2.12. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.3. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции);

-рекомендации по организации здорового питания детей.

2.4. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

2.5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящему Положению.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.8. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

2.8.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

2.8.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.8.3. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

2.9. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

2.9.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящему Положению.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.9.2. Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

2.10. Питьевой режим в детских организациях а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

2.10.1. В детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

2.10.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

2.10.3. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.10.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям¹.

2.10.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

2.11. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

2.12. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.13. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

2.14. Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

2.15. Допускается доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию.

3. Общие принципы организации питания в МОУ СОШ №3

3.1.. Организация питания в школе проводится на основании Санитарноэпидемиологических

требований СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 (далее - СанПиН).

3.2. Питание учащихся организуется за счет федерального, областного и местного бюджета и средств родителей.

3.3. Классные руководители знакомят учащихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её ответственному по питанию, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.4. Для учащихся предусматривается организация одноразового горячего питания, для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов - двухразового горячего питания.

3.5. Услуги по организации горячего питания учащихся осуществляет ООО «Рацион питания» в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

На оказание услуг по организации горячего питания учащихся заключается контракт непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Исполнитель обеспечивает приготовление и реализацию рационального, полноценного, соответствующего Государственным стандартам и приготовленного с учетом требований санитарных правил и норм (далее по тексту - СанПиН) качественного питания для учащихся по месту нахождения Заказчика. Исполнитель оказывает услуги в соответствии с согласованным в установленном порядке примерным двухнедельным меню и утвержденным графиком питания учащихся, согласно условиям настоящего контракта.

3.6. Питание учащихся осуществляется в столовой находящейся в основном здании школы.

3.7. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются в основном здании школы, оборудуются холодильным оборудованием.

3.8. Исполнитель услуги по организации питания учащихся обеспечивает условия хранения ТБО и пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г № 32 ,вывоз ТБО и пищевых отходов в соответствии с фактическим объёмом, но не реже, чем 1 раз в день. Сжигание мусора не допускается.

3.9. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3» (далее - школа) и родителей (законных представителей) учащихся по вопросам организации питания.

3.10. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания учащихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей учащихся школы (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их

транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

3.11.Родительский комитет, Управляющий совет по согласованию с администрацией школы могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

3.12Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.13.Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.14. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.15. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

3.16.Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.17.Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

3.18.Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

3.19. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

3.20.Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом школы.

3.21.Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания учащихся школы.

3.22.К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

3.3.Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований,

сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4. Порядок организации питания в МОУ СОШ №3

4.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность, калорийность и стоимость.

4.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы школы.

4.3. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

4.4. Классный руководитель сопровождает учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё и обработку рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

4.5. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

4.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдение рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, которая ежегодно утверждается приказом директора школы.

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания

5.1. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации бесплатного питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество присутствующих в школе учащихся, питающихся на бесплатной основе.

5.2.4. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

- учащиеся, получающие начальное общее образование;

- учащиеся 5-11 классов: дети-сироты, дети, оставшихся без попечения родителей, дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области; дети из многодетных семей.

- учащиеся 1-11 классов: дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды.

- 6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося;

- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в приложении № 1 к настоящему Положению.

6.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с заключенным контрактом по организации питания учащихся.

6.5. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора школы.

6.6. Ежедневный учет питающихся на бесплатной основе ведет ответственный за организацию питания в школе.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее Положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

7.3. Настоящее Положение принято с учётом мнения педагогического совета, управляющего совета, совета старшеклассников.

7.4. Изменения в Положение могут быть внесены только с учётом мнения совета учащихся, совета родителей, а также по согласованию с представительным органом работников.

Приложение № 1
к Положению об организации питания учащихся

Перечень документов для предоставления льгот на питание учащегося

Категория детей	Документы
дети-сироты и дети, оставшиеся попечения родителей без	копия решения органа опеки и попечительства об установлении опеки
дети с инвалидностью и дети с ОВЗ	– копия справки (удостоверения) об инвалидности либо справки психолого-медико-педагогической комиссии; – копия свидетельства о рождении ребенка
дети из малообеспеченных семей	– справка о среднедушевом доходе семьи из Управления социальной политики
дети из многодетных семей	– копия удостоверения многодетной мамы; – копии свидетельств о рождении всех детей;

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575794

Владелец Фетисов Антон Сергеевич

Действителен с 27.12.2021 по 27.12.2022