

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «СОШ №43»  
Н.С. Корнакова

приказ МАОУ «СОШ №43»  
от 11.08.2020г. № 351

## Положение об организации питания учащихся МАОУ «СОШ №43»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 №189 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ (в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 12.01.1995 №5-ФЗ РФ «О ветеранах», законом Республики Коми от 12.11.2014 №55-РЗ «О социальной поддержке населения в Республике Коми», Поручением Главы Республики Коми от 20.04.2018г., Письмами Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми и другими нормативными правовыми актами Республики Коми, нормативными правовыми актами муниципального образования городского округа «Сыктывкар», Уставом МАОУ «СОШ №43», настоящим Положением.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся МАОУ «СОШ №43»

1.3. Действие настоящего Положения определяет отношения между организацией общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания учащихся.

1.4. Основными задачами организации питания учащихся в МАОУ «СОШ №43» являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в МАОУ «СОШ №43»;
- порядок организации питания, предоставляемого льготной категории учащихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания;
- документация;
- заключительные положения.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается Советом родителей и утверждается директором МАОУ «СОШ №43» .

## 2. Организация питания учащихся

2.1. Предоставление горячего питания учащимся производится на добровольной основе.

2.2. Организация питания учащихся осуществляется организацией общественного питания (по договору).

2.3. В МАОУ «СОШ №43» питание предоставляется через обслуживание:

- в столовой МАОУ «СОШ №43», работающей на продовольственном сырье, в которой производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- в буфете, осуществляющем реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных и булочных изделий в условиях свободного выбора.

2.4. В МАОУ «СОШ №43» предусмотрены следующие возможности организованного питания учащихся:

- горячее питание (завтрак или обед) для учащихся 5-11-х классов за счет средств родителей (законных представителей);
- горячее питание (горячее блюдо, не считая горячего напитка) не менее 1 раз в день для учащихся 1-4 классов за счет ассигнований федерального бюджета, бюджета Республики Коми, местного бюджета, иных источников финансирования, предусмотренные законодательством Российской Федерации;
- горячее питание (завтрак) не менее 1 раз в день для отдельных категорий учащихся за счет бюджетных ассигнований Республики Коми, местного бюджета;
- 2-разовое горячее питание (завтрак, обед) для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в день посещения занятий за счет ассигнований местного бюджета;
- горячее питание (обед) для учащихся, посещающих группу продленного дня за счет средств родителей (законных представителей).

- питание учащихся, проживающих в государственных учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее-государственные учреждения), обеспечивается за счет средств государственных учреждений в соответствии с заключенными договорами между организацией-оператором питания и государственным учреждением.
- питание учащихся их семей, в установленном порядке признанных малоимущими;
- питание учащихся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере;
- питание учащихся из семьи погибшего (умершего) инвалида войны, участника ВОВ и ветерана боевых действий.

2.5. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.6. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи учащимися. Отпуск горячего питания учащимся организовывается по классам (группам продленного дня) на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут для осуществления питания.

2.7. МАОУ «СОШ №43» вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.8. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся МАОУ «СОШ №43» составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.9. Примерное меню разрабатывается организацией общественного питания, обеспечивающей питание в МАОУ «СОШ №43», согласовывается директором МАОУ «СОШ №43» и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.10. Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет).

2.11. В обеденном зале ежедневно вывешивается утвержденное директором МАОУ «СОШ №43» меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.12. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками СМУП ПиТ «Восторг».

2.13. Организация горячего питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна:

-в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней);

-при организации индивидуального обучения на дому для учащихся с ОВЗ, а также для учащихся, выведенных на индивидуальное обучение на дому на основании решения ВКК в день проведения учебных занятий.

2.14. При организации должны соблюдаться требования к качеству и безопасности пищевых продуктов для питания детей:

2.14.1. Пищевая ценность пищевых продуктов должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста, должны удовлетворять физиологические потребности детского организма, быть качественными и безопасными для детей.

2.14.2. Изготовление пищевых продуктов для питания детей должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

2.15. Требования к организации питания детей в образовательной организации и в организации отдыха и оздоровления детей (оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей):

2.15.1. Питание детей, обучающихся по основным образовательным программам в МАОУ «СОШ №43», детей, пребывающих в оздоровительном лагере с дневным пребыванием (дети в организованных детских коллективах), в иных установленных законодательством Российской Федерацией случаях организуется непосредственно указанными организациями и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.15.2. При организации питания детей в п. 2.15.1. организациях в обязательном порядке:

-учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

-размещать на официальном сайте организации в информационно-коммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

-соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

2.16. Нормирование обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах:

2.16.1. Нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими устанавливаются в зависимости от возрастной категории детей, являющихся потребителями пищевых продуктов, федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на разработку и утверждение санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.16.2. Органы государственной власти Республики Коми могут обеспечивать питанием детей в организованных детских коллективах, в том числе нуждающихся в диетическом питании, детей-инвалидов детей с ОВЗ, в размерах, соответствующих нормам или превышающих нормы, с применением допустимых норм замены одних пищевых продуктов другими с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и местных особенностей питания.

### **3. Порядок установления бесплатного питания учащихся**

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается следующим категориям учащихся МАОУ «СОШ №43»:

- учащимся 1 - 4 классов,
- учащимся из малоимущих семей,
- учащимся из семей, находящихся в социально опасном положении (СОП);
- учащимся из семьи погибшего (умершего) инвалида войны, участника ВОВ и ветерана боевых действий, имеющих право на меры социальной поддержки в соответствии со статьей 21 Закона РФ «О ветеранах» от 12 января 1995 №5-ФЗ и статьей 9 закона республики Коми «О социальной поддержке населения в Республике Коми» от 12 ноября 2014 года №55-РЗ,
- учащимся, проживающих в государственных учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее-государственные учреждения), обеспечивается за счет средств государственных учреждений в соответствии с заключенными договорами между организацией-оператором питания и государственным учреждением,
- учащимся, имеющим статус «ребенок с ограниченными возможностями здоровья» (далее ОВЗ) в день проведения занятий,
- учащимся, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере.

3.2. Основанием для предоставления бесплатного питания являются следующие документы: справка из Управления социальной защиты населения Агентства Республики Коми по социальному развитию по городу Сыктывкар об установлении семье учащегося статуса малоимущей семьи; справки о том, что учащийся является членом семьи погибшего (умершего) инвалида войны, участника ВОВ и ветерана боевых действий, имеющих право на меры социальной поддержки; приказ управления образования АМО ГО «Сыктывкар» об организации питания детей, находящихся в социально опасном положении (СОП) и тубинфицированных детей.

3.3. Приказом директора назначается ответственный за организацию питания учащихся, в обязанности которого входит подготовка документации

и отчета по организации бесплатного питания учащихся для директора МАОУ «СОШ №43», управления образования АМО ГО «Сыктывкар», ведение ежедневного учета учащихся, получающих бесплатное питание.

3.4. На основании подтверждающих документов гимназия обеспечивает организацию бесплатного питания учащихся в период учебного процесса по очной форме обучения в дни посещения учащимися учебных занятий.

3.5. В случае отсутствия учащегося в МАОУ «СОШ №43» или отказа от предлагаемых завтраков или обедов бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

#### **4. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и МАОУ «СОШ №43»**

4.1. При организации питания учащихся между гимназией и организацией общественного питания заключается договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

##### **4.2. МАОУ «СОШ №43»:**

-создает условия для предоставления горячего питания всем учащимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;

-осуществляет организационную работу по вопросам питания учащихся, утверждает график посещения учащимися столовой под руководством классных руководителей;

-формирует культурно-гигиенические навыки у учащихся при приеме пищи;

-предоставляет предприятию, организующему питание, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией, производит своевременно капитальный и текущий ремонт, технический надзор, охрану имущества гимназической столовой и продуктов питания;

-обеспечивает столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, технологическим и холодильным оборудованием;

-осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

##### **4.3. Организация общественного питания:**

-предоставляет учащимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Роспотребнадзором и гимназией;

-при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;

-обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;

-содержит помещения кухни и обеденного зала, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций, правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

4.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания на переменах через буфет по окончании основного приема пищи.

4.5. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, организация общественного питания и гимназия обеспечивают:

-наличие в организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

-организацию производственного контроля;

-необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

-прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

-своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

-организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

-выполнение постановлений, предписаний республиканского органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов:

\*ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

-исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;

-наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

-проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-наличие аптек для оказания первой помощи и их своевременное пополнение;

-организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, а также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.6. Организация, осуществляющая организацию питания в МАОУ «СОШ №43», несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

## **5. Права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания учащихся**

### **1. Директор МАОУ «СОШ №43»:**

-несет ответственность за организацию питания, учащихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МАОУ «СОШ №43» и настоящим Положением;

-назначает из числа работников образовательной организации ответственных за организацию питания в МАОУ «СОШ №43»;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях общего родительского собрания, Совета родителей;

-обеспечивает устранение предписаний надзорных органов по организации питания;

-осуществляет контроль соблюдения условий транспортировки и хранения продуктов питания.

2. Заведующий производством осуществляет контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены, своевременность прохождения санитарного минимума персоналом столовой.

3. Заместитель директора по АХР осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока, обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря.

### **4. Ответственные за организацию питания в МАОУ «СОШ №43» :**

-координируют и контролируют деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

-формируют сводный список учащихся для предоставления льготного питания;

-обеспечивают учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися завтраков льготной категории учащихся;

-координируют работу в МАОУ «СОШ №43» по формированию культуры питания;

-осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания в столовой;

-вносят предложения по улучшению организации питания.

### **5. Классные руководители:**

-находятся в обеденном зале до окончания приема пищи, обеспечивают соблюдение общественного порядка, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой, при необходимости решают с работниками столовой возникающие вопросы по количеству и качеству детских порций;

-ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день;

-ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания (в день Питания), уточняют предоставленную накануне заявки;

-ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков (обедов);

-один раз в месяц предоставляют в ответственному за организацию питания в МАОУ «СОШ №43» данные о количества фактически полученных учащимися класса завтраков и обедов;

-осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания учащихся;

-предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;

-выносят на обсуждение на заседаниях Совета родителей, педагогического совета, на совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

#### б. Дежурный учитель:

- находится в обеденном зале до окончания приема пищи, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, содействует работникам столовой в организации питания, при необходимости совместно с классным руководителем решает возникшие вопросы по количеству и качеству детских порций.

#### б. Родители (законные представители) учащихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка (внесение родительской платы за питание детей осуществляется ежемесячно в срок до 20 числа следующего месяца безналичным расчетом.) Размер родительской платы за питание детей в образовательной организации подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине или по иным причинам за каждый день непосещения образовательной организации);

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МАОУ «СОШ №43» для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также представлять классному руководителю сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья; об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе лично вносить предложения по улучшению организации питания учащихся;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

#### **6. Контроль за организацией питания в МАОУ «СОШ №43»**

6.1. Директор МАОУ «СОШ №43» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

6.2. Для контроля за организацией питания учащихся в МАОУ «СОШ №43» создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем МАОУ «СОШ №43»), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации МАОУ «СОШ №43» или дежурный педагог, члены Совета родителей.

6.3. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

6.4. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

6.5. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

## **7. Документация**

7.1. Для организации процесса питания необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания учащихся МАОУ «СОШ №43»;
- приказ директора МАОУ «СОШ №43», регламентирующий организацию питания учащихся с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля;
- график питания учащихся;
- табель учета посещаемости столовой учащимися 1-4 классов, льготной категории учащихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МАОУ «СОШ №43» по вопросам питания.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивают силу.