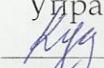


**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель

Управляющего совета

 Т.Ю. Кузнецова

(Протокол № 4 от 19.12.2017 года)



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

МОУ СОШ № 20

Е.Е. Стройкова

**ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ**

(Приказ № 79/9 от 19.12.2017 года)

**ПРИНЯТ**

**НА ПЕДАГОГИЧЕСКОМ СОВЕТЕ**

(Протокол № 3 от 19.12.2017 года)

## Положение об организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 20

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОУ СОШ № 20 (далее – Положение) является локальным нормативным актом МОУ СОШ № 20 (далее – Школа) устанавливает порядок организации питания обучающихся в Школе.

Настоящее Положение определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, устанавливает условия предоставления льгот обучающимся при организации горячего питания.

1.2. Настоящее Положение принимается Управляющим советом Школы, согласовывается Педагогическим советом Школы, утверждается и вводится в действие приказом директора Школы.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45) (в действующей редакции);
- Уставом муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 20.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Школе.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.2. настоящего Положения. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Настоящее Положение направлено на совершенствование организации питания обучающихся, повышение охвата обучающихся горячим питанием во время образовательной деятельности.

## **2. Основные цели и задачи деятельности по организации питания обучающихся**

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (завтраками, обедами), буфетной продукцией, непосредственная реализация обучающимся (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции на базе столовой МОУ СОШ № 20 по адресу: Ивановская обл., г. Шуя, ул. 11-я Мичуринская, д. 6, без выхода детей за пределы Школы.

2.3. Основными целями и задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для обучающихся Школы предусматривается организация горячего питания (завтрак, обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

2.5. Обучающиеся имеют право на ежедневное получение горячего питания в общеобразовательной организации в течение учебного года. Стоимость питания, состоящего из горячего завтрака, обеда складывается из среднерыночных цен на продукты питания по ежедневно утверждаемому меню.

2.6. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горя-

чего питания на платной или льготной основе, соблюдения принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.7. При организации питания в Школе должны соблюдаться требования:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);

- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);

- Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в действующей редакции);

- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» (в действующей редакции);

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45) (в действующей редакции);

- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24) (в действующей редакции);

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36) (в действующей редакции);

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31) (в действующей редакции);

- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. N 98) (в действующей редакции);

- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (в действующей редакции).

### **3. Финансирование организации горячего питания обучающихся**

3.1. Источниками финансирования питания обучающихся являются средства бюджета городского округа Шуя, средства родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2. Питание, организованное в общеобразовательных организациях предоставляется на платной и льготной основах.

3.3. В случае отсутствия обучающегося в общеобразовательной организации или отказа от предлагаемого питания, льгота в денежном выражении обучающемуся не выплачивается.

#### **4. Обязанности Организатора питания и Школы**

4.1. К обслуживанию питанием обучающихся, поставке готовой продукции для организации горячего питания в общеобразовательной организации допускаются предприятия различных организационно-правовых форм или победители конкурсных процедур (далее - Организатор питания).

##### **4.2. Обязанности Организатора питания:**

4.2.1. Использовать помещения пищеблока (столовая, производственные помещения и т.п.), оснащенные соответствующим необходимым холодильным, технологическим и другим оборудованием исключительно для организации горячего питания обучающихся.

4.2.2. Эксплуатировать переданное технологическое и холодильное оборудование в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования. В случае поломки оборудования по вине работников Организатора питания – произвести его ремонт за свой счет.

4.2.3. Поддерживать холодильное, технологическое и другое оборудование в надлежащем состоянии, производить текущий ремонт (не требующий замены основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования) и нести необходимые расходы, связанные с содержанием данного оборудования.

4.2.4. Соблюдать в используемых помещениях действующие санитарно - технические нормы и обеспечивать противопожарную безопасность.

4.2.5. Не производить продажу, безвозмездную передачу другим лицам холодильного, технологического и другого оборудования пищеблока, не использовать в виде вклада в уставный фонд, не производить других действий, могущих повлечь за собой его отчуждение.

4.2.6. Обеспечивать детей на протяжении дня рациональным и разнообразным питанием, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания с предусмотренной специальной кулинарно-технологической обработкой продуктов и в соответствии с нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4.2.7. Использовать при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий пищевые продукты, отвечающие требованиям правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2. 1078-01, со строгим соблюдением их сроков годности и условий хранения. Продукты детского питания должны быть предназначены для питания детей школьного возраста и отвечать физиологическим потребностям детского организма.

На каждую партию пищевых продуктов должны быть документы изготовителя пищевых продуктов, подтверждающие их качество и безопасность, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы, подтверждающие их происхождение, с указанием принадлежности к определенной партии, сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого пе-

речня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятых деклараций о соответствии».

4.2.8. Приготовление блюд осуществляет непосредственно Организатор питания. В образовательном учреждении осуществляется только подогрев и реализация приготовленных блюд в строго определенные санитарными правилами сроки. Организатор питания обеспечивает соблюдение установленных правилами и стандартами условий, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов, поддерживает требуемую температуру при раздаче всех блюд, применять мерный инвентарь для отпуска жира, сметаны, соусов, гарниров, супов и других продуктов.

4.2.9. Составлять и согласовывать с ТУ Роспотребнадзора двухнедельное цикличное меню, максимально приближенное к примерному меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-18 лет в государственных образовательных учреждениях, утвержденному руководителем федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Онищенко Г.Г. (методические рекомендации №0100/8605-07-34). Согласовывать меню с директором Школы или лицом, его заменяющим.

В целях преодоления дефицита основных пищевых веществ, в том числе фтора и йода, рекомендуется потребление пищевых продуктов, обогащенных витаминами, микроэлементами, микро- и макронутриентами. При составлении меню рекомендуется, по возможности, учитывать как территориальные особенности питания, так и набор продуктов в соответствии с сезоном.

4.2.10. Доводить до сведения участников образовательных отношений информацию о предлагаемом перечне блюд, изделий, напитков, с указанием цены, сведений о весе порции готовых блюд и другую необходимую информацию.

4.2.11. Обеспечить строгое соблюдение условий и технологии приготовления блюд в соответствии с нормативными документами. Все предлагаемые блюда должны соответствовать действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией.

4.2.12. За счет собственных средств нанимать персонал и выплачивать заработную плату.

Осуществлять допуск к работе только лиц, имеющих соответствующую профессиональную квалификацию, прошедших предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Обеспечивать своевременное и обязательное прохождения работниками пищеблока медицинских и профилактических осмотров.

4.2.13. Обеспечить пищеблок и обеденный зал кухонной посудой и кухонным инвентарем, чистящими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям обществен-

ного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке (СП 2.3.6.1079-01).

4.2.14. Обеспечивать выполнение требований, предусмотренных СанПиН 2.4.5.2409-08 к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды. Осуществлять уборку пищеблока, обеспечить содержание предоставленных помещений с соблюдением установленных правил и требований санитарии, охраны труда и пожарной безопасности, правильную эксплуатацию оборудования, осуществлять стирку специальной санитарной одежды для персонала.

4.2.15. Обеспечивать входной контроль поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации и приемочный контроль качества выпускаемой продукции в соответствии с СанПиН.

4.2.16. Обеспечивать работников Организатора питания всей требуемой нормативной документацией, а также необходимыми нормативными и справочными документами (государственные стандарты, санитарные правила и нормативы, технологические нормативы, установленные противопожарные правила, правила охраны труда, методические указания по организации рационального питания учащихся в образовательных учреждениях, рецептуры или технико-технологические карты и т.п.).

Разрабатывать инструкции для работников кухни, проводить инструктажи работников кухни по охране труда, организовать обучение и проверку знаний работников, выполнение иных мероприятий по охране труда в соответствии с Трудовым Кодексом РФ, иными нормативными и правовыми документами.

4.2.17. Предоставлять за счет своих средств транспорт для доставки готовой продукции для обеспечения питания.

4.2.18. Предоставлять возможность беспрепятственного доступа представителей Школы либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Организатором питания вышеперечисленных обязанностей.

4.2.19. Незамедлительно приостановить производство и реализацию продукции, если установлено, что она может причинить вред жизни, здоровью учащихся, персонала Школы.

4.3. 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 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.

4.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- личные медицинские книжки работников пищеблока;
- «Журнал здоровья»;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по охране труда по всем видам работ;
- нормативные и методические документы по организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (санитарные нормы и правила, методические рекомендации, приказы и др.);
- копии примерного двухнедельного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню.

4.5. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня, запрещена.

4.6. Школа создает необходимые условия для работы Организатора питания, осуществляет контроль за их деятельностью в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся:

-безвозмездно предоставляет Организатору питания соответствующие производственные и складские помещения, технологическое, холодильное и иное оборудование для приготовления и отпуска пищи в соответствии с законодательством;

- обеспечивает пищеблок и обеденный зал столовой посудой и приборами;

-обеспечивает доступ работников Организатора питания в помещение столовой;

-обеспечивает Организатору питания возможность безвозмездного пользования электроэнергией, горячей и холодной водой, водоотведением, теплоснабжением для приготовления и отпуска пищи;

-обеспечивает пищеблок бесперебойной электрической энергией, водоснабжением, водоотведением и отоплением;

-по мере необходимости обеспечивает текущий и капитальный ремонт систем водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции, отопления помещений пищеблока, пожарно-охранной сигнализации и сантехнического оборудования;

- осуществляет капитальный ремонт технологического, холодильного и иного оборудования. При необходимости обеспечивает замену основных узлов, механизмов и агрегатов оборудования;

-утверждает по согласованию с Организатором питания режим работы столовой по дням и часам, обеспечивающий нормальную продолжительность приема пищи обучающимися;

-обеспечивает контроль за соблюдением согласованного с Организатором питания утвержденного режима работы столовой, создает необходимые условия для соблюдения личной гигиены обучающихся во время посещения столовой.

4.7. Школа осуществляет контроль за организацией питания обучающихся, создает бракеражную комиссию.

4.8. Школа обязана:

- незамедлительно сообщать Организатору питания обо всех случаях некачественного приготовления пищи;

- назначить из работников Школы лиц, ответственных за организацию питания учащихся и ведущих учет фактически питающихся обучающихся;

- обеспечить ежедневное предоставление в школьную столовую заявки на предоставление питания обучающимся с указанием количества обучающихся;

- вести работу, направленную на увеличение охвата обучающихся организованным горячим питанием; проводить просветительскую работу среди родителей о необходимости организованного горячего питания детей с целью сохранения их здоровья;

- проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводить до сведения Организатора питания.

## **5. Порядок организации питания обучающихся**

5.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Школы.

5.2 Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и контролируют прием ими пищи.

5.3. В Школе из числа работников приказом директора назначается ответственный за организацию горячего питания обучающихся с установлением соответствующих обязанностей.

5.4. Администрация Школы обеспечивает из числа работников дежурство в помещении столовой.

Дежурные работники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.5. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: представитель администрации Школы, медработник, кухонный работник

К компетенции бракеражной комиссии относится:

- Снятие пробы готовой пищи, оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Контроль веса порционных блюд.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

- Контроль соответствия утвержденному меню.

Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

5.6. Директор Школы несет ответственность:

-за соблюдение санитарно-гигиенических норм;

-за организацию и качество горячего питания обучающихся;

-за охват обучающихся горячим питанием;

-за своевременное представление отчетности в МУ «Централизованная бухгалтерия образовательных учреждений» (далее – МУ «ЦБ ОУ»);

-за утверждение графика питания;

-за ежедневное утверждение меню.

## **6. Организация бесплатного питания**

6.1. Обучающиеся Школы могут получать горячее питание как за счет средств (родителей (законных представителей), так и на бесплатной основе.

6.2. Порядок предоставления бесплатного горячего питания обучающимся определяется распорядительными документами Учредителя Школы.

6.3. Учредитель Школы определяет количество и контингент обучающихся, получающих бесплатное горячее питание в учебном году.

6.4. Бесплатное горячее питание обучающихся организуется Школой при наличии финансирования, в объемах, определенных распорядительными актами Учредителя.

6.5. При предоставлении бесплатного горячего питания обучающимся 1-4 классов классные руководители обеспечивают контроль за целевым использованием средств, выделенных на питание обучающихся, относительно классных журналов по **фактической** посещаемости обучающимися школы:

- ежедневно фиксируют фактическое число присутствующих в классе обучающихся,

- ежедневно в течение первого урока предоставляют в столовую информацию о количестве присутствующих в классе обучающихся;

- ежедневно фиксируют количество заказанных в столовой порций по форме Табеля посещаемости согласно Приложению 1;

Лицо, ответственное за организацию питания, в последний рабочий день месяца предоставляет директору Школы или лицу, его заменяющему, заполненный Табель посещаемости.

6.6. Директор Школы или лицо, его заменяющее, в первый рабочий день месяца, следующего за отчетным, предоставляет в бухгалтерию Табель посещаемости, заверенный личной подписью.

