

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЯЛХОЙ-МОХКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом школы  
Протокол № 1 от 23.08.2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом директора  
«МБОУ «Ялхой-Мохковская СШ»

\_\_\_\_\_  
/А.М.Батигов/

02.09.2024 г. № 42-од

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в МБОУ «Ялхой-Мохковская СШ»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Ялхой-Мохковская СШ» (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. Данное Положение разработано в соответствии:
  - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»;
  - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
  - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
  - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
  - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
  - Уставом школы;
  - Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»
  - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Общие принципы организации питания**

- 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.
- 2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.
- 2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны:
  - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
  - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
  - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
  - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
  - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 2.6. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 2.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их

применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

- 2.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркованы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- 2.10. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.
- 2.11. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:
  - журнал заявок;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  - гигиенический журнал (сотрудники);
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
  - ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
  - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- 2.12. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
- 2.13. Питание обучающихся МБОУ «Ялхой-Мохковская СШ» осуществляется в соответствии с разработанным специализированной организацией и согласованным с Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора (далее - Роспотребнадзор) 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10- дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.14. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором школы. Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) 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;
  - рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школы.
- 2.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Ялхой-Мохковская СШ».
- 2.17. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой

продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркованные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться 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.

2.19. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны: соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологические правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

2.20. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п. 8.4.3- 8.4.6).

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

### **3. Порядок организации питания в школе**

3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3 Обучающимся 1-4 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.

Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-4 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение;

решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении горячего питания;

копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде двухразового горячего питания (завтрак и обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 1-4 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей). В случае выявления недостоверности сведений (документов), предоставленных родителями (законными представителями) для подтверждения права на получение льгот в соответствии с настоящим порядком, образовательная организация вправе обратиться в суд с иском о взыскании недополученных сумм родительской платы в установленном законодательством порядке

3.4 Обучающиеся, получающие основное общее образование (5-9 классы) из малообеспеченных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств местного бюджета со 02.09.2024г.

3.5 Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация за счет местного бюджета со 02.09.2024г..

3.6 В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

3.7 Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:

- отчисление обучающегося из образовательной организации;
- снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии;
- обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации;
- оформление социального пособия на питание.

- 3.8 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3.9 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школе ежегодно.
- 3.10 Ответственный дежурный учитель по школе обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену учащихся перед едой.
- 3.11 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 3.12 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
  - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
  - осуществляет контроль количества фактически отпущеных завтраков и обедов.
- 3.13 По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся» согласно

#### **4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

##### **4.1 Обязанности школы.**

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

##### **4.2. Права школы.**

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

##### **4.3. Повар:**

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

##### **4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:**

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.