

ПРИНЯТО
педагогическим советом МОУ
«Чернутаевская средняя
общеобразовательная школа»
протокол № 1 от 26 января 2023 года



УТВЕРЖДАЮ
и.о. директор МОУ «Чернутаевская средняя
общеобразовательная школа»
Т.И.Попова
приказ № 01-07/40 от 27 января 2023 года

**Положение
об организации питания обучающихся и
воспитанников дошкольной группы
муниципального общеобразовательного учреждения
«Чернутаевская средняя общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы в МОУ «Чернутаевская СОШ» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и воспитанников дошкольной группы, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,

ПРИНЯТО
педагогическим советом МОУ
«Чернутаевская средняя
общеобразовательная школа»
протокол № 1 от 26 января 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
и.о.директор МОУ «Чернутаевская средняя
общеобразовательная школа»
_____ Т.И.Попова
приказ № 01-07/40 от 27 января 2023 года

**Положение
об организации питания обучающихся и
воспитанников дошкольной группы
муниципального общеобразовательного учреждения
«Чернутаевская средняя общеобразовательная школа»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы в МОУ «Чернутаевская СОШ» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе и воспитанников дошкольной группы, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и воспитанников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,

учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиНа 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.

- На основании Постановления Правительства Республики Коми от 14.09.2022 г № 460 «Об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в государственных организациях РК, осуществляющих образовательную деятельность»;

- Постановлений администрации МР «Удорский» и Устава школы.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и воспитанников.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается 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. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и воспитанников является:

- обеспечение обучающихся и воспитанников дошкольной группы 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 и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных, из семей участников СВО, и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. 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 пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение № 10 форма № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08) и СанПиНа 2.4.1.3049-13;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с Роспотребнадзором;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. При организации питания воспитанников дошкольной группы необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.5. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в дошкольную группу МОУ «Чернутаевская СОШ», используется следующий норматив: завтрак – 20-25%; обед – 35-40%; полдник, ужин – 20-25%. В суточном рационе питания обучающихся оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов — должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 — 15%, 30 — 32% и 55 — 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

3.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.7. На основе примерного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором общеобразовательного учреждения.

3.8. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам: для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет; обучающихся (7 — 11 и 12 — 18 лет). При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.10. Администрация школы совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями), с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе; воспитатель дошкольной группы с родителями (законными представителями) на платной основе.

3.11. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями).

3.12. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно -эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях».

3.13. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложения к СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.14. Примерное меню утверждается директором школы.

3.15. Обслуживание горячим питанием осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.17. На поставку питания заключаются контракты (договоры). Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.19. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.20. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и воспитанников горячим питанием.

3.21. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

3.22. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором школы, запрещается.

3.23. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.24. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, на стенде дошкольной группы, с указанием полного наименования блюд.

3.25. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.26. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии школы в составе шеф-повара, представителя администрации, дежурного учителя, воспитателя интерната; в дошкольной группе - воспитателя дошкольной группы, младшего воспитателя, повара после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.27. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С - витаминизация III блюда.

3.28. Выдача пищи осуществляется строго по графику.

4. Порядок организации питания.

4.1. В общеобразовательном учреждении установлен режим предоставления питания в соответствии с режимом работы школы. Работа столовой организуется с 8.30 до 20.00 часов.

4.2. 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.

4.3. Питание обучающихся и воспитанников дошкольной группы организуется за счёт средств родительской платы, для 1-4 классов за счёт средств республиканского бюджета, на бесплатной основе (за счет средств бюджета муниципального района).

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели, в начальных классах и дошкольной группе – пятидневная учебная неделя.

4.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется на большой перемене продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Для воспитанников интерната – пятиразовое питание, воспитанников дошкольной группы – трёхразовое. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.7. Дежурные учителя и обучающиеся классов (воспитатели и воспитанники интерната) обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.8. Обучающиеся 1 - 4 классов, дети из семей участников СВО на одного обучающегося в день посещения им занятий получают горячий обед, предусмотренных учебным планом, с учётом районного коэффициента, за счёт средств республиканского бюджета.

4.9. Обучающиеся 1-4 классов на одного обучающегося в день посещения им занятий из малообеспеченных семей получают завтрак по предоставлению справки из ГБУ РК «ЦСЗН Удорского района».

4.10. Обучающиеся 1-11 классов обеспечиваются горячим обедом в день посещения на основании заявлений родителей в счёт родительских средств.

4.11. Воспитанники интернатов 1-11 классов обеспечиваются пятиразовым питанием (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), за счёт средств бюджета муниципального района «Удорский».

4.12. Обучающиеся питаются по установленному режиму дня: 8.15 - завтрак; 11.05 - обед; 15.00 - полдник; 18.00 - ужин; 20.00 - второй ужин. Воспитанники дошкольной группы: 9.15 – завтрак; 12.20 – обед; 15.45 – полдник.

4.13. Заявка на количество питающихся предоставляются дежурными учителями и обучающимися классов в 8.40 часов.

4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

4.16. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.17. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.18. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе дежурного учителя, повара, представителя администрации, воспитателя интерната; в дошкольной группе - воспитателя дошкольной группы, младшего воспитателя, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.19. Работа по организации питания детей в дошкольной группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.20. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя.

4.21. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

- 4.22. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.23. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 4.24. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.25. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с группы раннего возраста);
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.26. Прием пищи сотрудниками может осуществляться в соответствии с графиком из собственных средств.
- 4.27. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя

5. Контроль организации питания.

- 5.1. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет директор школы.
- 5.2. Текущий контроль организации питания в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.
- 5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе и дошкольной группе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- Полномочия комиссия:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью состояния меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 5.4. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает директору школы для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Организация информационно-просветительской работы

6.1. Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

6.2. Классные руководители предусматривают в программах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

6.3. Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей)

7.1. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания детей;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;
- принимать участие по вопросам организации питания обучающихся и воспитанников.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- предоставлять заявления на питание за счёт родительских средств администрации школы.

7.3. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников дошкольной группы обязаны:

- своевременно вносить плату за питание обучающегося и родительскую плату за содержание (присмотр и уход) за ребёнком в дошкольной группе.

8. Заключительные положения.

8.1. Данное положение рассмотрено и принято на педагогическом совете школы, утверждено директором школы и действует до введения нового документа, регламентирующего данный вид деятельности.