


Утверждено приказом директора  
№ 41 - од от 16.04.2021г.  
Директор  Н.А.Касимова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**МОУ «Штанигуртская начальная школа»**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания обучающихся устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МОУ «Штанигуртская НШ» (далее Учреждение), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между органами местного самоуправления, Учреждением и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- действующим Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.12г.,
- Уставом Учреждения,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается с учетом мнения Общешкольного родительского собрания (протокол № 4 от 15.04.2021г.)

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении, 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 и многодетных малообеспеченных семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, состояние которого соответствует требованиям санитарного законодательства;
- 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.

3.3. Обязательной учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания (формы учетной документации пищеблока- приложение Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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. Руководитель Учреждения совместно с учителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающегося на платной или бесплатной основе.

3.5. Руководитель Учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Питание в Учреждении организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное десятидневное меню согласовывается территориальным отделом Роспотребнадзора и утверждается руководителем Учреждения.

3.8. Цены производимой продукции на пищеблоке (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяется исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. 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.

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

3.13. Руководитель Учреждения является ответственным за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием. Его приказом назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом руководителя Учреждения на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с постановлением Правительства Удмуртской Республики от 31 августа 2020 года № 405 «О внесении изменений в постановление Правительства Удмуртской республики от 4 сентября 2013 года № 391 «Об утверждении государственной программы Удмуртской Республики «Развитие образования»» и Законом Удмуртской Республики «О бюджете Удмуртской Республики на 2020 год и плановый период 2021 и 2022 годы», приказа Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 31 августа 2020 года № 1007 «Об установлении размера средней стоимости одного горячего питания в день на одного обучающегося, получающего начальное общее образование в образовательных организациях, на 2020 год», за счет бюджета МО «Глазовский район», за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневное меню рационов питания утверждается руководителем Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд, энергетической ценности и наименований кулинарных изделий вывешивается в помещении для приема пищи.

4.3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, состав которой определяет руководитель Учреждения. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя Учреждения. Результаты проверок заносят в журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.4. Школьный буфет осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом посещения буфета, утвержденным приказом руководителя Учреждения.

4.6. Сопровождающие учителя в буфет обеспечивают соблюдение режима посещения, общественный порядок и содействуют работникам буфета в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.8. Ответственный за организацию питания в Учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.9. Ответственный за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от учителей заявки по количеству питающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет централизованная бухгалтерия Управления образования Администрации МО «Глазовский район».

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют специалисты Управления образования, ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя Учреждения.