

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 40 имени Героя Советского Союза  
Ивана Андреевича Дементьева»**

Утверждаю  
Директор МБОУ «ЦО №40»  
С.А. Гнидина  
приказ от «27.08.2021 г. № 223/1-о

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации горячего питания  
в МБОУ «ЦО №40»**

Принято на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от 26 августа 2021 г.

С учетом мнения  
Совета родителей

г. Тула

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ ЦО № 40\_ (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией ЦО и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 г) и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13 июля 2020г,
- правилами и нормами СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской - Федерации от 28.01.2021.года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №10 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»»;
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»»;
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании», программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»»;

- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «ЦО №40»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ЦО.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ЦО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, с учетом мнения совета родителей, согласовывается с Советом по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ЦО.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. 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 в МБОУ ЦО №40 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- проведение мероприятий для 100% охвата обучающихся горячим питанием.

- 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 многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

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

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ЦО.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания

- копии единого примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся в образовательных организациях, расположенных на территории Тульской;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4 Администрация ЦО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется вышеуказанными СанПиНи и другими нормативно-правовыми документами;

3.7. Питание в ЦО организуется на основе единого примерного двухнедельного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд;

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сторонними организациями сотрудниками, входящими в их штат, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.12. Директор ЦО совместно с представителями организации, осуществляющей организацию горячего питания является ответственными лицами за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора ЦО из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

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

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

Обеспечиваются бесплатным питанием:

***Один раз в день***

обучающиеся 1-4 классов;

обучающиеся 5-х классов;

дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа обучающихся 6-11 классов;

дети из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, из числа 6-11 классов;

дети-инвалиды из числа обучающихся 6-11 классов.

***Два раза в день***

дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа посещающих группы продленного дня;

дети из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, из числа обучающихся 1-5 классов;

дети-инвалиды из числа обучающихся 1-5 классов;

дети с ограниченными возможностями здоровья.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ЦО, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, информационных стендах для родителей.

4.3. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам, в соответствии с разработанным графиком. В ЦО режим предоставления питания учащихся утверждается директором ежегодно

4.5. Классные руководители (учителя –предметники) организуют сопровождение учащихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.8. Ответственное лицо за организацию питания:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков.

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в нормативно – правовыми документами;

4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- постоянно вести текущий учёт движения учащихся;
- рассматривать на заседаниях Совета по питанию, вновь поступившие документы.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета по питанию и представители совета родителей;

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания утверждается директором в начале каждого учебного года.

## **6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

6.2. Организация предоставляемая услуги по организации горячего питания и их сотрудники несут ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;
- за своевременную оплату питания.