

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете № 4  
Орска»  
от 15.04 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МОАУ «СОШ № 38 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**"Об организации питания обучающихся**  
**в МОАУ «СОШ № 38 города Орска"**  
**имени Героя Советского Союза Павла Ивановича Беляева**

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СанПиН), Уставом МОАУ «СОШ №38 г. Орска» имени Героя Советского Союза Павла Ивановича Беляева.

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного процесса.

1.3. Действие настоящего положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение города Орска «СОШ № 38 г. Орска» имени Героя Советского Союза Павла Ивановича Беляева (в дальнейшем **образовательная учреждение**), определяет отношения между администрацией образовательного учреждения, организациями общественного питания, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется на договорной основе с организацией общественного питания.

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации, организации общественного питания и образовательного учреждения

3.1. Управление образования администрации города осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении.

3.2. Финансовое управление администрации города обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок на компенсационные выплаты за питание учащихся.

3.3. Управление здравоохранения администрации города обеспечивает контроль за медицинским персоналом, обслуживающим общеобразовательные учреждения, по вопросам:

- проведения осмотра работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей; занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в "Журнал здоровья", в соответствии с формой, рекомендуемой СанПиН;

- контроля качества поступающей продукции, соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции; занесение результатов в "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН;

- контроля за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- проведения оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции";

- проведения витаминизации блюд, регистрация в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд";

- ведения "Ведомости контроля за рационом питанием" с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- отбора суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.4. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.5. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется организацией общественного питания, обеспечивающей питание в образовательном учреждении.

3.6. Основными условиями при заключении договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- прохождение лицами, поступающими на работу в организации общественного питания, предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, вакцинации, на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- минимальный размер торговой надбавки, устанавливаемой организацией общественного питания;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовую общеобразовательного учреждения за счет собственных средств организации общественного питания;

- организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте в течение всего учебного дня;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

- договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- профессиональное образование и опыт работы (в течение последних трех лет) в обеспечении учащихся рациональным сбалансированным питанием;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение за счет средств организации общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой школы;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденных залов общеобразовательного учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

- внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в том числе использование собственных

разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;

- степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (результаты анкетирования).

#### IV. Организация питания в образовательном учреждении

4.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания образовательного учреждения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;

- системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания;

- санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;

- предусмотрены обеденные залы для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся.

4.1.1. В общеобразовательном учреждении должны быть созданы необходимые условия для работы организации общественного питания, контроля её работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, воспитанников и работников образовательного учреждения.

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяются ответственные, осуществляющие контроль:


- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов – ответственный за организацию горячего питания;

- за соблюдением качества рационального питания, разнообразия меню, сроком реализации и качеством продуктов; проверкой сертификатов на поставку продуктов; регулярное взвешивание порций; санитарно-гигиеническим состоянием столовой – бракеражная комиссия.

4.3. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации питания учащихся в школьной столовой входит:

- согласование меню;
- строгий контроль за целевым использованием бюджетных средств, предназначенных на питание, организациями, предпринимателями, осуществляющими организацию питания;
- организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;
- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания учащихся;
- организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- заключение договоров на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении; на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой по обеспечению учащихся горячим питанием;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации школьного питания.

Согласовано с председателем Совета  
МОАУ «СОШ №38 г. Орска»

Ягода Л. А.   
« 15 » 04 2021 г.