

Протокол № 3 от 28.12.2020 года  
педагогического совета

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГБОУ АО «СКОШ №5»

Н. Ф. Байкова

«30» декабря 2020 года

Приказ № 90/6-од от 30.12.2020 года

## **Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ АО «СКОШ №5».**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ АО «СКОШ №5» (далее Школа) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 № 900 (правила предоставления и распределения субсидий из федерального бюджета), Законом Архангельской области от 2 июля 2013 года №712-41-ОЗ «Об образовании в Архангельской области», постановлением Правительства Архангельской области от 08.04.2014 года № 140 - пп «Об утверждении Порядка обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Архангельской области и государственных профессиональных образовательных организациях Архангельской области за счет бюджетных ассигнований областного бюджета», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.
- режим питания;
- формирование у детей культуры правильного питания.

### 1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие положения организации питания обучающихся;
- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в школе;
- Документация по вопросам организации питания в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора.

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

2.1. При организации питания образовательное учреждение руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г

2.2. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в Школе должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным) кухонным инвентарем и посудой;

- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального и областного бюджета.

2.5. Для обучающихся Школы предусматривается организация двухразового горячего питания во время образовательного процесса в Школе. Также Школа предоставляет денежную выплату взамен двухразового питания обучающимся на дому в соответствии с Порядком обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях Архангельской области, государственных организациях Архангельской области для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и государственных профессиональных образовательных организациях Архангельской области за счет бюджетных ассигнований областного бюджета, утвержденным постановлением Правительства Архангельской области от 8 апреля 2014 года № 140-пп), Положением о предоставлении денежной выплаты взамен двухразового питания обучающимся на дому.

2.6. Питание в Школе организуется на основе примерного цикличного 2х-недельного меню для организации питания детей с 7 до 11 лет и детей с 12 лет и старше.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.8. Стоимость двухразового питания на одного ученика в день (завтрак, обед) устанавливается приказом директора. В случае осуществления закупок, при проведении конкурсных процедур стоимость двухразового питания рассчитывается из цены заключенного контракта.

2.9. Ответственность за создание условий по организации горячего питания обучающихся несет директор школы.



### 3. Порядок организации питания в школе.

3.1. Порядок (график) работы школьной столовой утверждается директором Школы.

3.2. Ежедневно Школа должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) 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;

- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем Школы. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

3.3. Столовая образовательного учреждения осуществляет организацию питания учащихся в полном объеме 5 дней – в режиме работы Школы.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием Школы во время перемен. Отпуск питания обучающимся осуществляется в столовой по классам согласно графика.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил, проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора образовательного учреждения, в состав которой входит ответственный за организацию питания, медицинская сестра и другие лица по усмотрению директора Школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. С целью соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов, с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используются термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.6. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо осуществляет ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

3.7. Комиссия родительского контроля организации и качества питания обучающихся принимает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся;

- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;

- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3.8. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о культуре здорового питания, несут ответственность за организацию питания обучающихся в классе.

3.9. Учителя-предметники и классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Школы, контролируют соблюдение ими гигиены перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

4.0. Ответственный за организацию питания в Школе, заместитель директора по УВР, назначается приказом директора.

Ответственный:

- предоставляет заявку о количестве питающихся обучающихся за 1 день и уточняет количество на начало рабочего дня в таблице питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую документацию;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;
- содействует работе Комиссии родительского контроля организации и качества питания обучающихся;
- организует и направляет общешкольную работу по формированию культуры здорового питания;
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

Ответственный за производственный контроль по организации питания в школе, заместитель директора по АХР, назначается приказом директора.

Ответственный:

- осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.3/2.4.3590-20: с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений и примерными циклическими меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд;
- лично контролирует работу бракеражной комиссии;
- лично контролирует ведение всех журналов по организации питания;
- осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся;
- осуществляет контроль за личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой;
- осуществляет контроль за уборкой в помещениях, предназначенных для организации общественного питания.

#### **4. Документация по вопросам организации питания в Школе.**

В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- положение об организации питания обучающихся;
- положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся;
- приказы директора Школы, регламентирующие организацию питания и работу различных комиссий, ответственных за контроль качества предоставляемого питания;
- график работы школьной столовой;
- график питания обучающихся;
- табель (ведомость) по учёту питания обучающихся;
- акты работы Комиссии родительского контроля организации и качества питания обучающихся;
- журналы по организации питания;
- акт сдачи-приемки оказанных услуг;
- аналитические материалы по вопросам организации питания;
- контракты на оказание услуг по организации общественного питания для учащихся.