

ПРИНЯТО:  
на Педагогическом совете  
МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный  
Протокол № 1  
от «28»августа 2020 г.



УТВЕРЖДЕНО:  
Директор МБОУ СОШ №1  
ЗАТО Озерный  
/Н.П. Сашкова/  
Приказ № 167 от «28» августа 2020г

СОГЛАСОВАНО  
Учредительный совет  
МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный  
Протокол № 1  
от «28»августа 2020 г.

**Положение**  
**об организации питания обучающихся муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 1**  
**ЗАТО Озерный Тверской области**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 ЗАТО Озерный Тверской области (далее – Положение) разработано в соответствии с:
- посланием Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 года;
  - со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32;
  - и реализации Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Приказ Министерства образования Тверской области от 26.08.2020 года № 816/ПК «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в 2020 году»;
  - Постановлением Правительства Тверской области от 22 сентября 2015 года № 448-пп «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, в государственных организациях Тверской области, осуществляющих образовательную деятельность за счет средств областного бюджета Тверской области, и о внесении изменений в постановление Администрации Тверской области от 08.06.2006 № 135-па»;
  - Постановлением администрации закрытого административно-территориального образования Озерный Тверской области № 242 от 13.08.2018 «Об утверждении порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в общеобразовательных учреждениях ЗАТО Озерный»;
  - уставом МБОУ СОШ № 1 ЗАТО Озерный (далее – школа).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

## **2. Организационные принципы**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Школа предоставляет питание обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками ООО «Школьник», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуется приказом директора школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с отделом образования администрации ЗАТО Озерный Тверской области, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

### **2.2. Режим организации питания**

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно. В субботу обедают кадетские классы.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Для организации питания в школе используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации льготного питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии.

2.3.4. Для организации питания в школьной столовой используются следующие документы:

- примерное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии;
- контракты на поставку продуктов питания;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- графики дежурства в столовой;

### **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного



питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

– содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего совета;

– проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный отдел образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

2.5. Контроль за качеством питания

2.5.1. Контроль за качеством питания обучающихся осуществляется утвержденной приказом директора школы бракеражной комиссией, в состав которой входят:

– ответственный за организацию питания,

– медицинский работник,

– сотрудник Учреждения из числа заместителей руководителя.

2.5.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

– Предотвращение пищевых отравлений.

– Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

– Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

– Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа:

– Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

– Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

– Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

– При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2.5.5. Критерии оценки качества блюд:

• «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

• «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

• «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

• «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

2.5.6. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

2.5.7. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

### **3. Порядок предоставления питания обучающимся**

#### **3.1. Предоставление горячего питания**

3.1.1. Всем обучающимся 1-4 классов предоставляется горячий завтрак, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья - двухразовое питание – завтрак и обед. Для льготных категорий обучающихся – обед.

3.1.2. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы:

после первого урока, на первой перемене – 1-2 классы;

после второго урока, на второй перемене – 3-4 классы;

после третьего урока, на третьей перемене – 5-8 классы;

после четвертого урока, на четвертой перемене – 9-11 классы.

3.1.3. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.30 часов.

3.1.4. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

#### **3.2. Предоставление питьевой воды**

3.2.1. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

### **4. Финансовое обеспечение**

#### **4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств областного и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания – обучающиеся из малоимущих семей, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся кадетских классов, обучающиеся 1-6 классов, посещающие ГПД;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата);

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, на территории Тверской области и ЗАТО Озерный, Тверской области, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

#### **4.2. Организация питания за счет средств местного бюджетов**

4.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели.

4.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

#### **4.3. Организация питания за счет средств родительской платы**

4.3.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится на добровольной основе, обучающимся 5-11 классов – завтраки, обеды; ГПД 1-6 классы - обед, полдник.

4.3.2. В школьной столовой организован буфет.



## **5. Меры социальной поддержки**

- 5.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения.
- 5.2. На получение мер социальной поддержки имеют право обучающиеся, отнесенные к категории: – детей из малообеспеченных семей (обед), – детей с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание – завтрак, обед).
- 5.4. При возникновении права на обеспечение льготным питанием обучающихся в течение учебного года заявление родителей (законных представителей) рассматривается муниципальным, районным, областным органами социальной защиты.
- 5.5. Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора школы.
- 5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор школы издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **6. Обязанности участников процесса организации питания**

### **6.1. Директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

### **6.2. Ответственный за питание, социальный педагог:**

- контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания;
- предоставляет информацию по организации питания обучающихся на сайт МБОУ СОШ № 1 ЗАТО Озерный.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части: – обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

### **6.4. Классные руководители:**

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### 6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

-представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

– сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой, буфете.

### 7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании Положения по организации горячего питания, утвержденного директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

### 8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.