

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Хунинская основная общеобразовательная школа»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МКОУ

«Хунинская ООШ»

 С.О.Ибрагимов

Приказ № 16 от 23.12.2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Хунинская ООШ» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.2. Данное Положение разработано в соответствии:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
 - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

- 2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.
- 2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками-поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствующие требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо образовательного учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и 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 должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя переведены на другие виды работ.
- 2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны:
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
 - тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 2.7. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 2.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.
- 2.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- 2.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления,

предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

- 2.11. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.
- 2.12. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться медицинским работником следующая учетная документация:
- журнал заявок;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - копии примерного 12-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)
- 2.13. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
- 2.14. Питание обучающихся МКОУ «Хунинская ООШ» осуществляется в соответствии с разработанным двухнедельное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 12-дневное меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.15. Примерное меню утверждается директором школы .
Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле)
- рекомендации по организации здорового питания детей размещается на информационном стенде школьной столовой.
- 2.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.17. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МКОУ «Хунинская ООШ»
- 2.18. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) Суточные пробы должны

храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

- 2.18. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).
- 2.19. Директор школы является ответственным лицом за организацию горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

- 3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и республиканского бюджетов.
- 3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 3.3 Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся всех категорий устанавливается согласно Распоряжениям Министерства образования и науки РД.
- 3.4 Обучающимся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.
Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-9 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение;

решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении горячего питания;

копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде горячего питания (завтрак или обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств, влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей).

- 3.5. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией бесплатное питание (завтрак или обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация.
- 3.6 По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в следующих случаях:
- обучение обучающихся с ОВЗ организовано образовательными организациями на дому,
- в образовательной организации отсутствуют условия для организации горячего питания или его предоставление приостановлено
- 3.7 В целях предоставления обучающимся с ОВЗ бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в образовательную организацию:
- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ бесплатным питанием в образовательной организации или на предоставление денежной компенсации
 - основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).
- 3.8 Документы, указанные выше предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно.
Для предоставления обучающимся с ОВЗ бесплатного питания или денежной компенсации в новом учебном году документы подаются в образовательную организацию не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала учебного года.
При предоставлении документов в течение учебного года обучающимся с ОВЗ предоставляется бесплатное питание не позднее 3 рабочих дней со дня подачи документов.
- 3.9 В случае предоставления неполного пакета документов образовательная организация письменно уведомляет об этом родителя (законного представителя), разъясняет содержание недостатков и возвращает документы в течение трех рабочих дней со дня обращения.
- 3.10 В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.
- 3.11 Бесплатное питание обучающимся с ОВЗ предоставляется в соответствии с договорами на оказание услуги по организации питания (далее - договор), заключенными между родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ и образовательной организацией, или договорами, заключенными между родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ, юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем), оказывающим услуги по предоставлению питания, и образовательной организацией.

- 3.12 Основанием для прекращения предоставления бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:
- отчисление обучающегося из образовательной организации;
 - снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии,
 - обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации;
 - оформление социального пособия на питание.
- 3.13 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.
- 3.14 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 3.15 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами 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.
- 3.16 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 3.17 Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 3.18 По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся».

Порядок организации питания
(с изменениями согласно приказу № 06-1714/10-09/25 от 07.02.2025г.)

1. Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на платной основе, также в организации существует буфетное питание на платной основе.
2. Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.
3. Для получения платного горячего питания родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, в виду необходимости
4. Оплата горячего питания осуществляется путем начисления родителями денежных средств на счет муниципального образования.
5. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении. При отсутствии ребенка в организации по уважительной причине родителям необходимо за день предупредить об этом образовательную организацию, что позволит сделать перерасчет и перенести пропущенные дни на следующий месяц.
6. Организация создает следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Главный повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

5. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.