

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования №11» г. Черкесска

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ

ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА

ПРОТОКОЛ №1

ОТ 28.08.2024Г.

СОГЛАСОВАНО

УПРАВЛЯЮЩИМ СОВЕТОМ

ПРОТОКОЛ №1

ОТ 28.08.2024Г.

Утверждено

Директор

Приказ №1

ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №11» Г. ЧЕРКЕССКА

1.

Общие положения

1.1. Настоящее Положение (далее – Положение) регламентирует организацию питания обучающихся в МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, (далее – Учреждение), устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным 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»;
- Нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 12.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- «МР 2.4.0179-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.4.0180-20. 2.4 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»;
- Уставом Учреждения;
- Локальные акты Учреждения по вопросам организации питания;
- Приказы и распоряжения директора Учреждения.

1.3. Данное Положение об организации питания обучающихся в Учреждении разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в Учреждении, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Учреждении.

1.4. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Учреждении, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.5 Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом или договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г с изменениями на 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил по организации питания обучающихся возлагается на руководителя Учреждения.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Учреждения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.**

2.1. Основной целью организации питания в Учреждении является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников Учреждения:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока.

3.1. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать

3.2. требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.3. Медицинский работник Учреждения (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал (Приложении № 1). Список работников отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смене.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, 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.

3.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.6. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.7. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Зоны и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться в системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы (приложения № 2). Журналы можно вести в бумажном или электронном носителе.

3.11. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.12. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов.**

4.1 Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и организацией оказывающей услуги по приготовлению пищи в Учреждении.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов Учреждения.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (Приложение № 3).

## **5. Условия и хранения продуктов.**

5.1 Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора организации, предоставляющей услуги питания, заведующего производством и ответственного по питанию, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище.**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности – в складских помещениях (Приложение № 2).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1 Обучающиеся получают питание согласно установленному и утвержденному директором Учреждения режиму питания в зависимости от их режима обучения .

7.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с двухнедельным меню разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей.

7.3. Питание детей осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия, оказывающим услуги организация питания в Учреждении и согласовывается директором школы.

7.4. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения

7.5. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем Учреждения, запрещается.

7.6. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) заведующим производством столовой составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.7. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (Приложение № 5).

7.8. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение № 6).

7.9. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 лет до 18 лет учитывается:

-среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение № 7);  
-объем блюд для каждой возрастной группы (Приложение № 8);  
-нормы физиологических потребностей;  
-нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;  
-выход готовых блюд;  
-нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;  
-требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (Приложение № 9).

7.10. 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 (Приложение № 10).

7.11. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение № 11).

7.12. Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

7.13. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.14. На информационных стендах школьных столовых вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.15. При наличии детей в общеобразовательных учреждениях, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.16. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.17. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.18. Дети, нуждающиеся в лечебном или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесенной из дома, при этом в школе необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

7.19. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

7.20. Контроль качества питания (разнообразия), закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет заведующий производством, медицинский работник.

## **8. Порядок организации питания в Учреждении.**

- 8.1. Организация питания обучающихся в Учреждении является обязательным направлением деятельности школы.
- 8.2. Питание учащихся организуется за счет средств родителей (платной) и бесплатной основе.
- 8.3. Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной дневной учебной недели.
- 8.4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и с использованием линии раздачи. За каждым классом в столовой закреплены определенные столы. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором Учреждения.
- 8.5. Учащиеся сопровождаются классными руководителями в помещение столовой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи.
- 8.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся, поставке продуктов питания для организации питания в Учреждении осуществляется сотрудниками организаций общественного питания, оказывающие услуги по приготовлению пищи, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в Учреждении обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
- 8.7. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 8.8. При нахождении обучающихся в Учреждении более 4 часов предусматривает организация горячего питания.
- 8.9. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – 4 часов.
- 8.10. Расписание занятий в Учреждении предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 8.11. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (Приложение № 4).
- 8.12. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, по технологической карте, технико-технологической карте. В технологических документах должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 8.13. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:  
-питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а



также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

8.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

-использование запрещенных пищевых продуктов;

-использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

-пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

-овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 12). Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения в количестве не менее 3 человек.

8.17. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

-согласование двухнедельного меню;

-утверждение ежедневного меню;

-контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;

-капитальный ремонт помещения пищеблока;

-контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм.

8.18. Информация о питании учащихся, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом – размещается в обеденном зале, на стенде информации, на сайте Учреждения, на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

## **9. Порядок организации дополнительного питания учащихся.**

9.1. При организации дополнительного питания детей в Учреждении должны соблюдаться следующие требования:

-ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 9 данного Положения;

-соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

-для организации дополнительного питания детей в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;

-через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

## **10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.**

10. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

## **11. Порядок организации питьевого режима в школе.**

11.1 Питьевой режим в общеобразовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

11.1.1 Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

11.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства.

11.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

11.2.1 Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

11.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

## **12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.**

12.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

-вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты;

-знакомиться с основным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

-принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

12.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

-своевременно вносить плату за питание ребенка;

-своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

-своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

-вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

### **13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.**

13.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

-организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности и внеучебных мероприятий;

-оформляет и обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

-организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

-содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп;

-проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

-количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

-удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания;

-ассортиментом дополнительного питания.

### **14. Ответственность и контроль за организацией питания**

14.1. Директор общеобразовательного учреждения:

-создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами;

-предоставляет учредителю необходимые документы по использованию -денежных средств на питание обучающихся;

-ежегодно в начале учебного года издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательном учреждении, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности;

-ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении бесплатного горячего питания;

-обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, педагогических советах.

14.2. Ответственный за организацию питания в Учреждении, назначенный приказом директора:

-координирует и контролирует деятельность классных руководителей и работников пищеблока по организации питания;

-своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;

- посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в централизованную бухгалтерию;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

#### 14.3. Классные руководители Учреждения.:

- ежедневно представляют заведующему производством столовой заявку на количество обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

14.4. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией Учреждения, ее учредителем, медработником, надзорными и уполномоченными органами, а также родительской общественностью.

14.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль:

- качество поступающих продуктов; осуществляет бракераж, который
- включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также наличие сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, качественные удостоверения, ветеринарные справки);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб;
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале;
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка.

## **16. Документация**

16.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение о школьной столовой;
- настоящее Положение об организации питания обучающихся в Учреждении;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи для проведения контроля;
- Технологический паспорт пищеблока;
- Основное 2-х недельное меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, энергетическая ценность для возрастной группы детей;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13)  
Документ заполняется ежедневно;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 3);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции ((Приложение № 12);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

#### **Перечень приказов:**

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- по организации бесплатного горячего питания (список детей);
- о введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся Учреждения;
- об организации диетического и лечебного питания детей;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- о назначении ответственного за организацию питания;
- о создании бракеражной комиссии;

### **17. Заключительные положения**

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом директора.

17.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

17.3. Положение принимается на неопределенный срок.

17.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.





N	Наименование	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
п/п	складского помещения	1	2	3	4	5	6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение N 3.  
к Положению об организации  
питания обучающихся в школе

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Н	Ф	дата	из	по	количественное поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции	Дата фиксации	Подпись	Подпись
---	---	---	------	----	----	---	--	--	---	---------------	---------	---------



Количество приемов пищи в зависимости от режима  
функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	Один прием пищи – завтрак или обед
	более 6 часов	Не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15 часов	Дополнительно к завтраку обед
	до 17-00 – 18-00	Дополнительно обед и полдник
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8-30 – 14-30	Завтрак и обед
	8-30 – 18-00	Завтрак, обед, полдник

Меню приготавливаемых блюд

**Возрастная категория:** /7-11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес бл юда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	N рецеп туры
			Бел ки	Жир ы	Угле воды		
День 1	Неделя 1						
завтрак							
итого ззавтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

### Приложение N 6.

к Положению об организации  
питания обучающихся в школе

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого	150-200	200-250

блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)		
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

#### Приложение № 7

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и ста
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320

8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные,	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

## Приложение № 8

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

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, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым 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.

#### Приложение N 10.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120

Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
Курага	8		
Изюм	22		

Приложение N 11.

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

## Приложение N 12

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарное изделие	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	---	-------------------------------------	--	------------

## Приложение N 13.

Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_



**Режим питания:** одноразовое (пример)

**Возрастная категория:** 7 лет -11 лет (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г  (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %  (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления