

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА УЭЛЬКАЛЬ ИМЕНИ ПЕРВОЙ КРАСНОЗНАМЁННОЙ  
ПЕРЕГОНОЧНОЙ ДИВИЗИИ»

**ПРИНЯТО:**

педагогическим советом  
протокол от 15.01.2021 № 03

**УТВЕРЖДЕНО:**

приказом МБОУ «ЦО с. Уэлькаль»  
от 15.01.2021 № 01-05/15-од



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации горячего питания обучающихся**

**1. Общие положения.**

Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МБОУ «ЦО с. Уэлькаль», права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

Организация питания обучающихся в организации осуществляется в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 03.09.2019 №421 «Об утверждении Положения об обеспечении бесплатным питанием обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ»;

- постановлением Правительства Чукотского автономного округа от 28.12.2020 № 595 «Об утверждении Методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) автономный округ»;

- Приказом Департамента образования и науки Чукотского автономного округа от 22.01.2020 №01-21/028 «Об организации контроля качества и безопасности питания в образовательных организациях Чукотского автономного округа».

- методическими рекомендациями от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- методическими рекомендациями от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации»;

Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания.**

### **Способ организации питания:**

Организация самостоятельно обеспечивает представление питания обучающимся на базе столовой и пищеблока.

Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в порядке в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом руководителя организации ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала организации.

По вопросам организации питания организация взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

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

### **Режим организации питания.**

Режим питания устанавливается приказом руководителя организации в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями к организации питания.

Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы учреждения

### **Условия организации питания.**

Для создания условий организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Приказом руководителя организации из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в школе.

Питание обучающихся осуществляется на основании примерного 10-дневного меню, утвержденного руководителем организации и согласованного с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора.

При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в организации, возрастная категория, возможности вариативных форм организации питания.

Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В соответствии с примерным меню составляется и утверждается руководителем организации ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. В исключительных случаях (только по приказу руководителя) допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

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

В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация организации 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 (законными представителями) беседы, лектории 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 совета центра образования и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

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

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

Горячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда. Для обучающихся группы продленного дня организуется полдник (за счет средств родителей (законных представителей)).

Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут и более.

Отпуск питания организуется по классам (группам) в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем организации. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями.

График предоставления питания утверждает руководитель организации с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Примерное 10-дневное меню разрабатывает медицинский работник при взаимодействии с поваром и заведующим складом. Руководитель организации согласовывает меню с Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с руководителем организации. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

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

Питание в организации осуществляется в соответствии с фактическим количеством обучающихся.

Вход обучающихся в столовую осуществляется организованно. Нахождение сопровождающих лиц в столовой обязательно до завершения приема пищи обучающимися.

После окончания приема пищи обучающиеся убирают использованную посуду в окно моечного отделения, выходят из зала, дежурный по классу убирает стол; учащиеся дежурного класса контролируют порядок в обеденном зале.

Дежурный администратор, учитель и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок. Передвижение в столовой разрешается только шагом.

#### **Питьевой режим.**

В организации предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

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

#### **4. Права и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**

Руководитель организации:

- 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 организации и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников организации ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета организации, а также педагогических советах.

#### **Ответственный за организацию питания в организации:**

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- контролирует сбор платы на полдники, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;
- контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков, обедов по классам.

#### **Повар:**

- ведет соответствующую ведомость (табель учёта посещаемости).

#### **Медицинский работник:**

- осуществляет медицинский контроль качества питания ежедневно;
- отслеживает соблюдение действующих санитарно - эпидемиологических норм и правил работниками столовой;
- регулярно проводит работу по гигиеническому воспитанию с работниками столовой, учащимися, педагогами и родителями (законными представителями).

#### **Повар и работник пищеблока:**

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### **Классные руководители:**

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество обучающихся;
- 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 заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### **Родители (законные представители) обучающихся:**

- представляют заявление на предоставление питания;
- своевременно вносят плату за питание ребенка (полдники);
- информируют классного руководителя о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и 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 питания обучающихся;
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

#### **5. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.**

- Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники организации на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем организации.
- Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся создается комиссия по питанию из представителей педагогического коллектива и родительской общественности.
- Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с руководителем организации.
- Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения руководителя организации.
- Основное направление деятельности комиссии - оказание содействия администрации в организации питания обучающихся.

#### **Комиссия осуществляет контроль:**

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утверждённому меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приёма пищи обучающихся.
- Комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Комиссия вносит предложения руководителю организации по улучшению обслуживания обучающихся.
- Комиссия оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседании Совета центра образования;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

#### **6. Заключительные положения.**

В целях совершенствования организации питания обучающихся:

- учреждение организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и постоянно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) 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 школьного питания с учётом широкого использования потенциала Совета центра образования, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий региональной программы совершенствования организации школьного питания.

#### **7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся.**

Источником финансового обеспечения мероприятий по организации горячего питания являются средства федерального бюджета и бюджета Чукотского автономного округа.

Для МБОУ «ЦО с. Уэлькаль» к стоимости горячего питания применяется коэффициент удаленности, установленный постановлением Правительства Чукотского автономного округа.

#### **8. Ответственность.**

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

Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско - правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.