

Принято педагогическим советом

Протокол №1  
От 31.08.2024

« УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ « Лицей №2»

Сулейманова З.Я.

ведено в действие приказом

№ 174/ от 26.09.2024

Положение о порядке организации питания обучающихся  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Лицей №2» г. Альметьевска

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся, права и обязанности участников процессов по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся в МАОУ «лицей №2» г. Альметьевска Республики Татарстан

1.2. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 2723-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ « О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.01.2016 года № 07-81 « Об осуществлении выплат компенсации родителям ( законным представителям) детей, обучающихся на дому»;
- Приказ Министерства образования и науки Республики Татарстан от 01.02.2023 г. № 183/23 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Республики Татарстан на дому, в том числе возможности замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03. 1999 г. №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Республики Татарстан от 08.12.2004 № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»;
- Указ Президента Российской Федерации от 05.05.1992 №431 «О мерах по социальной поддержке семей»;
- Федеральный закон от 21.11.2022 года № 455 –ФЗ «О государственных пособиях

гражданам, имеющих детей»;

- Постановление Кабинета Министров Республики Татарстан от 14.09.2022 №991 "Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по общеобразовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях и средней стоимости горячего питания обучающихся по программам начального общего образования";

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-эпидемических профилактических мероприятий»;

- Постановление № 780 от 02.06.2021 г. «Об утверждении порядка организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях АМР реализующих образовательные программы НО, ОО, СОО»;

- Постановление № 2763 от 11.08.2023 года "О внесении изменений в постановление исполнительного комитета Альметьевского муниципального района от 2 июня 2021 года №780 "Об утверждении порядка организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Альметьевского муниципального района реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования"

- Постановление № 5037 от 18.12.2023 г. «О мерах поддержки детей граждан участвующих (участвовавших) в специальной военной операции, и семей граждан погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции»;

- Постановление № 7582 от 05.11.2023 г. «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Альметьевского муниципального района».

## 1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

1.1. Здоровое питание крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

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

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

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки

и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и

поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального режима приема пищи;

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

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела ребенка.

Таким образом, основными целями и задачами при организации горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении являются:

1.1.1. Горячее питание школьников направлены на формирование принципов рационального, сбалансированного питания, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

1.1.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

1.1.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

1.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

1.1.5. Учет специфических особенностей здоровья ребенка при организации горячего питания школьников;

1.1.6. Предоставление льготного питания учащимся, нуждающимся в дополнительных мерах социальной поддержки;

1.1.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

2.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.

Общеобразовательные учреждения должны производить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Взаимоотношения между образовательными учреждениями и организациями и осуществляющими оказание услуг по организации питания, а также осуществляющими

поставку продуктов питания и образовательными учреждениями регулируются контрактом (договором), заключенным в порядке, определенном действующим законодательством. Закупка продуктов питания для образовательных учреждений осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2. Для организации горячего питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- 2.2.1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- 2.2.2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;
- 2.2.3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве;
- 2.2.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню;

2.2.5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года;

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал (сотрудников) (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- ежедневные меню;
- заявки на питание;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;
- наличие разработанного примерного двухнедельное меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного руководителем образовательного учреждения и утвержденного руководителем предприятия организующее питание;
- информация об исполнителе.

2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями

осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

2.7. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

2.7.1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

2.7.2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;

2.7.3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве;

2.7.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню;

2.7.5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года;

2.8. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал (сотрудников) (приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- ежедневные меню;
- заявки на питание;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;

- наличие разработанного примерного двухнедельного меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного руководителем образовательного учреждения и утвержденного руководителем предприятия организующее питание;
- информация об исполнителе.

2.9. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.10. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.11. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

2.12. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

### **ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

2.13. Организация питания учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

2.14. Обучающиеся в начальных классах (1-4 класс) обеспечены бесплатным горячим завтраком за счет бюджетных ассигнований федерального и местного бюджета.

Обучающимся в средних и старших классах (5-11 класс) финансирование горячего питания осуществляется за счет средств регионального бюджета Республики Татарстан, в виде субсидии и родительской платы, либо за счет средств местного бюджета отдельным категориям обучающихся нуждающимся в дополнительных мерах социальной поддержки (льготное питание п.5.2), кроме обучающихся 1 -4 классов.

2.15. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

2.16. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, при входе на доске (стенде) информации на доступном месте, на сайте общеобразовательного учреждения).

2.17. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

2.18. Учащиеся образовательного учреждения питаются по графику, утверждённому директором. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения.

2.19. Питание для обучающихся каждого класса предоставляется в соответствии с численностью обучающихся, заявленной классным руководителем предварительно.

При составлении заявки учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий их ребёнком.

2.20. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, сервировка может осуществляться дежурными под руководством дежурного преподавателя за 7-10 минут до звонка. За каждым классом закрепляются определённые обеденные столы.

2.21. 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 принятием пищи.

2.22. В целях улучшения приготовления пищи и повышения качества, в образовательном учреждении по приказу директора школы создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек:

- медицинский работник (при наличии в штате) или назначенное ответственное лицо;
- заведующий производством;
- директор школы;
- ответственный по питанию.

2.22.1. Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет веси температуру готовых блюд при раздаче;
- проводит органолептическую оценку (метод определения ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания») готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение №4 СанПин 2.3./2.4.3590-20), только после снятия пробы осуществляется выдача готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

### 3. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ

3.1. В целях адресной, целенаправленной помощи обучающимся, нуждающимся в дополнительных мерах социальной поддержки устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на льготное питание.

3.2. К льготным категориям относятся:

- дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ);
- дети-инвалиды;
- дети-сироты
- дети граждан, участвующих в специальной военной операции, из числа граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, военнослужащих и лиц, проходящих службу в национальной гвардии Российской Федерации, граждан, проходящих военную службу в батальонах «Алга» и «Тимер», сформированных в Республике Татарстан, граждан, добровольно выполняющих военные задачи в ходе специальной военной операции, сотрудников Министерства внутренних дел по Республике Татарстан, Управления Федеральной службы безопасности Российской Федерации по Республике Татарстан, командированных в зону проведения специальной военной операции, а также детям вышеуказанных категорий граждан, погибших в результате участия в специальной военной операции;
- дети из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан, а также дети из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан.

3.3. Для предоставления льготного питания родитель (законный представитель) учащегося предоставляет заявление в письменной форме и копии правоустанавливающих документов в общеобразовательную организацию.

3.3.1. Льготное питание утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения. Право на обеспечение льготным питанием обучающихся возникает со следующего дня после издания приказа директора общеобразовательной организации, но не более, чем до конца учебного года.

3.3.2. Льготное питание обучающимся предоставляется только в дни посещения общеобразовательной организации. Предоставление льготного питания в каникулярный период не осуществляется.

3.4. Детям с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и дети ДМГ получающие образование в образовательных организациях предоставляется двухразовое бесплатное питание за счет бюджетных ассигнований из федерального, регионального и местного бюджета по письменному заявлению от родителей (законных представителей) с приложением копии правоустанавливающих документов:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);
- справка об инвалидности ребенка, либо заключение психолого-медикопедагогической комиссии (ПМПК);

3.5. Дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), получающие

образование на дому, обеспечиваются двухразовым бесплатным питанием за счет средств бюджетных ассигнований регионального и местного бюджета согласно Постановлению Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района Республики Татарстан от 02.06.2021 № 780

«Об утверждении порядка организации бесплатного двухразового питания детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях АМР реализующих образовательные программы НО, ОО, СОО» обучение которых организовано муниципальными образовательными организациями Альметьевского муниципального района Республики Татарстан на дому.

3.6. Детям граждан, участвующих в специальной военной операции, из числа граждан, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, военнослужащих и лиц, проходящих службу в национальной гвардии Российской Федерации, граждан, проходящих военную службу в батальонах «Алга» и «Тимер», сформированных в Республике Татарстан, граждан, добровольно выполняющих военные задачи в ходе специальной военной операции, сотрудников Министерства внутренних дел по Республике Татарстан, Управления Федеральной службы безопасности Российской Федерации по Республике Татарстан, командированных в зону проведения специальной военной операции, а также детям вышеуказанных категорий граждан, погибших в результате участия в специальной военной операции предоставляется двухразовое бесплатное питание за счет бюджетных ассигнований из федерального, регионального и местного бюджета по письменному заявлению от родителей (законных представителей) с приложением копии правоустанавливающих документов:

- справка с Министерства обороны Российской Федерации (военного комиссариата);
- справка с места работы для лиц, командированных и выполняющих военные задачи в ходе специальной военной операции.

3.7. Дети из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан, обучающимся в средних и старших классах (5-11 класс) финансирование одноразового питания (завтрак) осуществляется за счет средств регионального бюджета Республики Татарстан в виде субсидии и за счет средств местного бюджета.

Для получения прав на льготное одноразовое питание для детей в средних и старших классах (5-11 класс) из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан родителям (законным представителям) необходимо подать следующие документы:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);
- сведения о назначении (предоставлении) мер социальной поддержки, выданное Государственным учреждением-Отделением Пенсионного фонда Российской Федерации по Республике Татарстан.

3.8. Дети из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан обучающимся в средних и старших классах (5-11 класс) финансирование одноразового питания (завтрак) осуществляется за счет средств регионального бюджета Республики Татарстан в виде субсидии за счет средств местного бюджета.

Для получения прав на льготное одноразовое питание для детей в средних и

старших классах (5-11 класс) из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан родителям (законным представителям) необходимо подать следующие документы:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);
- удостоверение многодетных;
- сведения о назначении (предоставлении) мер социальной поддержки выданное Отделением Фонда пенсионного и социального страхования Российской Федерации по Республике Татарстан.

3.9. Родители (законные представители) обязаны незамедлительно информировать общеобразовательное учреждение в письменной форме о возникновении обстоятельств, влекущих прекращение предоставления льготного питания. В случае возникновения обстоятельств, влекущих прекращение предоставления льготного питания, общеобразовательное учреждение прекращает предоставлять льготное питание учащемуся на следующий день после дня, когда ему стало известно о данных обстоятельствах.

3.10. Общеобразовательное учреждение вправе отказать в предоставлении бесплатного питания учащимся из вышеперечисленных категорий по причинам не предоставления ими документов.

#### 4. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот п.4.2, п.5.2.

4.2. Плата за питание обучающихся в общеобразовательном учреждении производится родителями (законными представителями) учащегося самостоятельно на расчётный счет муниципального общеобразовательного учреждения.

4.3. Финансовые обеспечения предоставления питания обучающимся получающим основное общее и среднее общее образование (5-11 класс) осуществляется за счёт:

- средств регионального бюджета Республики Татарстан в виде субсидии;
- родительская плата.

4.4. Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребёнка в общеобразовательном учреждении:

- пропуск по болезни ребёнка (согласно представленной медицинской справке);
- пропуск по причине карантина;

- по другим уважительным причинам (на основании предоставленных документов).

4.5. В случае непосещения учащимися школы без уважительной причины и не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объёме.

4.6. Руководитель общеобразовательного учреждения обязан своевременно (в течение 3-х рабочих дней) информировать родителя (законного представителя) учащегося об изменении реквизитов для проведения платы за питание.

## 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

1.1. Контроль за работой столовой общеобразовательного учреждения осуществляется администрацией и общественной комиссией по контролю за организацией питания учащихся.

Бракераж готовой продукции снимается бракеражной комиссией. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся создается из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, учащихся и родителей приказом директора школы с соблюдением принципа ротации кадров. Копия приказа передается администрации столовой. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

1.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

1.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

1.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

1.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

1.6. С целью контроля за качеством и безопасностью соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных).

1.7. С целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой

продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном месте

/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

1.8. В общеобразовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков

и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

## **6. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

6.1 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещении для приёма пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

6.2 Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1 «МР 2.4.018-20») и участие в работе общешкольной комиссии (приложение № 2 «МР 2.4.018-20»).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, оператора питания, органов контроля (надзора).

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1 Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в соответствии с нормативными актами Российской Федерации, Республики Татарстан, Альметьевского муниципального района, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением.

7.2 Руководитель общеобразовательного учреждения должен:

- разрабатывать Программу производственного контроля согласно Федерального закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. 52-ФЗ и «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», Санитарные правила - СП-1.1.1058-01, СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  - назначить ответственных за организацию горячего питания в образовательном учреждении;
  - ответственного по питанию из числа администрации образовательного учреждения; классного руководителя; медицинского работника, заведующего производством столовой;
  - в случае неудовлетворительных результатов лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля по вине ответственного по питанию (работника пищеблока) принять меры, направленные на устранение нарушений и недопущения их возникновения, с повторным проведением лабораторных исследований за счет виновного работника пищеблока образовательного учреждения.
- 7.3 Ответственный по питанию в общеобразовательном учреждении обязан:
- вести контроль за правильно и своевременно внесением родителями (законными представителями) родительской платы;
  - рассматривать вопросы по организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания;

- координировать и контролировать деятельность классных руководителей;
- обеспечивать учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролировать ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;
- предоставлять списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию общеобразовательной организации;
- информировать родителей (законных представителей) о возможности получения их детьми льготного питания в случаях, предусмотренных настоящим Положением;
- своевременно подавать информацию комиссии в общеобразовательной организации для внесения изменений в список учащихся, получающих льготное питание;

7.4 Классный руководитель образовательного учреждения обязан:

- доводить до родителей (законных представителей) информацию об организации питания в образовательном учреждении;
- собирать заявления с родителей (законных представителей) учащихся, для предоставления горячего питания, которые он в дальнейшем предоставляет в администрацию образовательного учреждения. В заявление определяется кратность предоставления горячего питания и виды (завтрак и (или) обед);
- предоставить в администрацию образовательного учреждения акт обследования жилищно-бытовых условий комиссией в составе социального педагога, классного руководителя, заместителя директора по воспитательной работе для льготного питания учащихся;
- ежедневно не позднее до 09.30 уточнять предоставленную заявку (и/или не более чем за один час до предоставления завтрака/обеда/дополнительного питания в день);
- вести ежедневный табель учета полученного обучающимися горячего питания;
- осуществлять в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносить на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

7.5 Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо обязан:

- вести контроль за соблюдением СанПиН 2.3/2.4.3 590-20, СанПиН 2.4.2.2821-10, «МР 2.4.0179-20», «МР 2.4.0180-20»;
- ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день;
- следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих

- продуктов,  
правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- ежедневно принимать участие в комиссии по снятию бракеража готовых блюд;
  - периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход и температуру готовых блюд;
  - осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
- 
- осуществляет контроль за правилами мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществляет контроль за гигиеной рук учащихся перед приемом пищи.

#### **8.Заведующий производства столовой обязан:**

- соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20,«МР 2.4.0179-20»,«МР 2.4.0180-20»;
  - начинать приемку пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации;
  - нести ответственность за сохранность продуктов питания по количеству и качеству, за соблюдение сроков и условия хранения, за наличие упаковочных ярлыков и сведений о нормативной документации;
  - при изготовлении продукции руководствоваться технологической картой;
  - своевременно подавать заявку о количестве питающихся, в организацию, осуществляющую услуги по организации питания;
- обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (пользоваться разделочным инвентарем для готовой и сырой продукции(согласно маркировки) и хранить отдельно в производственных цехах (зонах, участках);
- следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременность приготовления и использования дезинфицирующих средств согласно инструкции;
  - обеспечивать контроль за качеством и количеством приготовляемых блюд; пробы;
  - ежедневно по партиям приготовления готовых блюд ставить в холодильник суточные
  - вывешивать в столовой ежедневное меню согласованное руководителем общеобразовательного учреждения;
  - ежедневно выставлять контрольное блюдо согласно меню;
  - заполнять и своевременно сдавать в организацию осуществляющую услуги питания товарные отчеты (с приложением ежедневных реестров питающихся, меню, групповых талонов питающихся);
  - организовать маркировку посуды и инвентаря;
  - контролировать использование работниками столовой на рабочем месте спецодежды и специальных головных уборов, разовых перчаток при раздаче готовых блюд;
  - в конце рабочего дня организовать мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимом, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

- ежедневно вести и заполнять необходимую документацию согласно СанПиН

2.3/2.4.3590-20.

8.1 Поставщик, организующее питание, несет ответственность за:

составление примерного двухнедельного меню утвержденное руководителем предприятия организующее питание;

- составление недельного и однодневного меню;
- доставку продуктов питания на специально оборудованном транспорте;
- обеспечение контроля входящего сырья: качество, наличие сертификата

соответствия, удостоверения о качестве;

- осуществление:

1. ) Санитарного контроля;

2. ) Технологического контроля;

3. ) Ветеринарного контроля;

4. ) Лабораторно-инструментального контроля согласно заключенному

контракту в рамках производственного контроля.

8.2 Родители (законные представители) обучающихся:

- предоставляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих и правоустанавливающих документов;

- ежемесячно до 20го числа каждого месяца вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания (справку с медицинского учреждения);

- предоставляют справку о наличии заболеваний ЖКТ при необходимости диетического

питания и список продуктов питания не допустимых при ином заболевании;

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

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- вправе знакомиться с двухнедельным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

8.3 В столовой школы на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, графика дежурства классов по столовой, время приема пищи, обязанности дежурного по столовой, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений.

## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В целях совершенствования организация питания обучающихся общеобразовательная организация:

- организует постоянную информационно-просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности;

оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательной организации, пропускной способности школьной столовой;

- 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;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно, согласно установленным срокам и формам, направляет в «Управление образования Исполнительного комитета Альметьевского муниципального района Республики Татарстан», осуществляющие управление в сфере образования, сведения, носящие статистические показатели по вопросу организации питания, обеспечивает объективность и своевременность представления сведений по организации питания.

Пропнуеровано, пронунерововано  
и скреплено печатью

15 листов

Директор МАОУ «Лицей №2»

З.Д.Сутейманова

