

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Субашская основная общеобразовательная школа»  
Балтасинского муниципального района РТ

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета  
МБОУ «Субашская ООШ»  
Протокол № 6  
от «01» февраля 2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Субашская основная общеобразовательная школа»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Субашская ООШ» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательного учреждения и родителями (законными представителями) обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
  - Федеральным законом Российской Федерации № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Уставом школы;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32;
  - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
  - Постановлением Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 68 от 29 января 2022 г. «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 275 от 30.12.2016 года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтасинского муниципального района Республики Татарстан».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на заседании педагогического совета МБОУ «Субашская ООШ» и утверждается приказом директора школы.
- 1.6. Положение принимается на определенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5 настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Субашская ООШ» являются:
  - обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- безопасность питания и гарантированное качество пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблока школы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок, столовая), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного недельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

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

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

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного еженедельного меню.

3.7. Примерное четырехнедельное меню утверждается директором школы по согласованию с представителями ТО Управлением Роспотребнадзора по РТ.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет поставщик, специализирующийся на работе по поставкам продуктов питания в образовательное учреждение.

3.10. На поставку питания заключаются договоры. Поставщики должны иметь соответствующую материально - техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 от 27.10.2020 № 32

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы организуется бракеражная комиссия, которая занимается контролем за приготовленной продукцией и соответствия его санитарным нормам.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия ЦБ школы совместно с завхозом.

#### 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

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

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене продолжительностью не менее 20 минут.

4.4. Ответственный дежурный берет посещаемость учеников, контролирует общественный порядок, содействуют работникам столовой в организации питания и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Питание обучающихся организуется на платной основе за счет родительских и бюджетных средств. По постановлению Кабинета Министров РТ учащимся выделяется субсидия, сумма которой регулярно меняется.

4.6. Согласно статье 79 ФЗ-№273 от 29.12.2012 (ред.от 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием.

4.7. Согласно Постановлению Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 68 от 29 января 2022 г. «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета Республики Татарстан № 275 от 30.12.2016 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтасинского муниципального района Республики Татарстан» бесплатное питание предоставляется:

- детям из многодетных семей, в которых воспитываются 4 и более несовершеннолетних детей, являющихся малообеспеченными получателями пособия по малообеспеченности
- детям из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республики Татарстан;
- детям-сиротам, находящимися под опекой.

#### 5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют администрация школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета питания, бракеражная комиссия по контролю организации питания.