

ПРИНЯТО  
Решением педагогического совета  
МБОУ «Уринская начальная школа –  
детский сад» Балтасинского  
муниципального района РТ  
Протокол № 4 от 10.01.2022

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Уринская начальная  
школа – детский сад» Балтасинского  
муниципального района РТ  
Н.С. Нигматзянова А.Ф.  
введено в действие приказом  
№ 3 от 10.01.2022



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания обучающихся и воспитанников**  
**МБОУ «Уринская начальная школа – детский сад»**  
**Балтасинского муниципального района Республики Татарстан**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» ст.37, ст.41, ч.1.2. Федерального закона «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин), а также Постановления исполнительного комитета Балтасинского муниципального района «Об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Балтасинского муниципального района».

Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся в школе, права и обязанности участников процесса по организации горячего питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «Уринская начальная школа – детский сад» Балтасинского муниципального района.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, являются:

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

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.**

2.1. Обучающиеся по образовательным программа начального общего образования в образовательных организациях 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, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся: требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся.)

2.3. 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.

2.4. Для обучающихся 1-4 классов предусматривается бесплатное горячее питание в учебные дни.

2.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

2.6. Ежемесячно по акту производятся компенсационные продуктовые выплаты обучающимся на дому.

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых

продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания - повар, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

3.4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся бракеражный журнал.

3.5. В компетенцию **директора** школы входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

3.6. В компетенцию **ответственного за питание** обучающихся входит:

- проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания;
- контроль за исполнением графика питания, правил поведения обучающихся в столовой;
- контроль за охватом питания обучающихся по школе;

3.7. В компетенцию **повара, ответственного за питание** входит:

- осуществлять организацию питания в соответствии с «Примерным 12 дневным меню», согласованным с Территориальным Управлением Роспотребнадзора по РТ в Арском и Высокогорском районах.
- следить за соблюдением технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований и норм;
- осуществлять контроль за достаточным количеством посуды, специальной одеждой, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- осуществлять контроль за поступлением всей продукции на пищеблок ОУ с соответствующими документами (сертификатами), удостоверяющими качество и безопасность и ветеринарными справками;
- составление меню-требований;
- осуществлять ежемесячную сдачу отчетов и заполнения требуемой документации.

3.8. В компетенцию **классного руководителя** входит:

- разъяснительная и просветительская работа с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- учет фактического количества обучающихся и ежедневное предоставление в столовую информации о количестве питающихся детей.

#### **4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. КОНТРОЛЬ.**

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом.

4.2. При организации родительского контроля рекомендуется применять Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

4.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1), размещенного на сайте школы и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 2).

4.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

#### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ.**

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1 - 4 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

5.3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

