

Принято  
Педагогическим советом  
протокол №\* от 28 августа 2021г  
Председатель педагогического совета  
А.М. Билялов

Утверждено  
Директор школы  
А.М. Билялов  
Введено в действие приказ №169  
от 28 августа 2021г

**Положение  
о порядке организации питания  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Васильевская средняя общеобразовательная школа № 2  
имени Героя Советского Союза Николая Соболева  
Зеленодольского муниципального района  
Республики Татарстан»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Постановления КМ РТ от 21.09.2020г №851 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2021 год». КТ 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнении Указа Президента РФ СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБОУ «Васильевская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Советского Союза Николая Соболева ЗМР РТ»(далее – Школа) в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления Федерации от 15.01.2020 № ПР-113 в целях обеспечения полноценным питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений, выполнения требований здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в Гимназии являются:

- ✓ обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ✓ пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

**2. Организация питания обучающихся**

2.1. Школа вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии со статьей 37 Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 №273 – ФЗ.

- 2.2. Питание организуется за счет средств родителей (законных представителей) и субсидии.
- 2.3. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.
- 2.4. Организация питания обучающихся осуществляется организацией, оказывающей услуги по питанию.
- 2.5. Школа предусматривает возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), завтраки, обеды.
- 2.6. Ассортимент дополнительного питания утверждается директором и (или) руководителем организации общественного питания обслуживающей организации 2 раза в год. Согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор.
- 2.7. Для обеспечения горячим питанием всех обучающихся, осуществляется составление циклического меню на 2 недели, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 2.8. Циклическое меню разрабатывается организацией, оказывающей услуги по питанию. Согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор.
- 2.9. Циклическое меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11,12- 18 лет)
- 2.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционных и оформленных.
- 2.11. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме в течение 6 дней понедельника по субботу включительно в режиме работы Школы.
- 2.12. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Школы

2.13. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи обучающимися. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам на переменных. Продолжительность перемен, на которых осуществляется питание определяется нормами СанПин.

2.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Школы меню, с указанием сведений об объемах и названиях блюд и кулинарных изделий.

2.15. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов («сухой паек») возможно в исключительных случаях в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней).

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

3.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся образовательных учреждений обеспечиваются бесплатным горячим питанием:

- обучающиеся 1-4 классов (по Указу Президента)
- обучающимся из многодетных семей (с четырьмя и более детьми в возрасте до 18 лет).

3.2. Перечень оснований для обеспечения бесплатного питания обучающихся может быть изменен в соответствии с действующим законодательством.

3.3. Решение учредителя на предоставление питания на бесплатной основе принимается по заявлению родителей (законных представителей) и приказу директора Школы.

3.4. Основанием для предоставления питания на бесплатной основе являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- свидетельств о рождении детей;
- копия удостоверения многодетной матери;
- справка о составе семьи.

3.5. Приказом директора Школы назначается ответственный за организацию бесплатного питания, в обязанности которого входит подготовка документации и отчета.

3.6. В случае отсутствия обучающегося в Школе или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежными средствами не компенсируется.

#### **4. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и Школы.**

4.1. При организации питания обучающихся между Школой и организацией общественного питания заключается договор о совместной деятельности по организации питания, который определяет обязательства сторон.

##### **4.2. Школа:**

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся и сотрудникам Школы;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает совместно с организацией общественного питания график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям.

##### **4.3. Организация общественного питания:**

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного циклического меню, в соответствии с графиком, согласованным с директором Школы.
- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технологическими картами;
- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;

- содержит помещения, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций.

4.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет - раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

4.5. Руководитель организации общественного питания устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора и директором Школы.

4.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организация общественного питания обеспечивает:

- наличие Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно - инструментального исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными и гигиеническими нормами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования столовой;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально - технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно - просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.7. Организация, осуществляющая организацию питания в Школе, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

## **5. Контроль за организацией питания в Школе**

5.1. Директор Школы является ответственным лицом за организацию горячего питания.

5.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в Школе осуществляет ИК ЗМР РТ