



671642, Республика Бурятия Курумканский район с.Барагхан, ул.Ленина, 35, тел:8(30149) 92-2-96;
e-mail: school_baragkhan@govrb.ru

Утверждаю
Директор школы
/_____/Раднаева Е.М.
Приказ № 85 от 04.09.2023 г.

Положение об организации питания в общеобразовательной организации муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения «Барагханская средняя
общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с [Федеральным законом](#) от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", [Федеральным законом](#) от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", [Федеральным законом](#) от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами [СП 2.4.3648-20](#) "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. [Постановлением](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Барагханская средняя общеобразовательная школа» (далее - общеобразовательная организация) и родителей законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- иное.

1.4. Родительский комитет по согласованию с администрацией общеобразовательной организации может принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

2. Общие принципы организации питания в общеобразовательной организации

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета/средств родителей.

2.3. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в бухгалтерию МУ «Курумканское РУО», ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

2.4. При нахождении обучающихся в образовательной организации более 4 часов обеспечивается организация горячего питания.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации до 6 часов, предусмотрен один прием пищи - завтрак или обед.

2.5. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации. Поставку продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательной организации осуществляет: ИП «Ешонова И.Б.». Столовая МБОУ «Барагханская СОШ» работает на продовольственном сырье.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой находящейся в основном здании образовательной организации. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.7. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающей на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов,

предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.9. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит ООО «Экоальянс». Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.12. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и

безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.14. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.19. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.20. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуются использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.21. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.22. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.23. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.24. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.25. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в [приложении N 6](#) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.26. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем. При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации, а именно ежедневно кроме воскресенья с 8.00 ч. до 14.00 ч.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с расписанием звонков (после 2 и 3 урока).

Примечание. В соответствии с положениями [п. 3.2.](#) [Дополнительных санитарно-эпидемиологических требований](#), направленных на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях, утвержденных [постановлением](#) Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 г. N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", с целью минимизации контактов обучающихся прием пищи в столовой общеобразовательной организации осуществляется по специально разработанному расписанию (графику).

3.4. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым социальный педагог, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят социальный педагог, педагог-организатор.

4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в [таблице N 3](#) приложения N 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в [приложениях N 6-13](#) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

4.3. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем кладовщика;

- допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в столовой.

4.4. Меню утверждает директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Барагханская средняя общеобразовательная школа»

Примечание. Рекомендуемый образец меню приведен в [приложении N 8](#) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с [приложением N 11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20](#).

Примечание. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

4.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания

5.1. Ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации является социальный педагог. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора школы.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации бесплатного питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество присутствующих в школе обучающихся, питающихся на бесплатной основе.

5.2.4. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.3.3. проводить анкетирование.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют обучающиеся начальной школы, дети инвалиды, дети сироты, дети из малоимущих семей, многодетных семей.

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

для детей сирот: справка органа опеки и попечительства, подтверждающая, что дети относятся к данной категории; для детей инвалидов: справка, выданная бюро медико-социальной экспертизы;

Для детей с ОВЗ: Заключение психолого-медико-психологическая комиссия (1 ступень 1-4, 2 ступень 5-9 класс, 3 ступень 10-11 класс);

детей-жертв вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий: документ, подтверждающий факт нахождения в зонах вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий;

для детей из семей беженцев и вынужденных переселенцев: удостоверение беженца с указанием членов семьи;

для жертв насилия, детей, оказавшихся в экстремальных условиях: справка органа системы профилактики;

для детей, жизнедеятельность нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи: справка Комиссии по делам несовершеннолетних и из защите их прав МО «Курумканский район»;

Детям проживающих в малоимущих семьях: выписка из личного кабинета в Портале государственных и муниципальных услуг РФ «Сведения о назначенных социальных выплатах льготах», справка о доходах, для детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже прожиточного минимума, установленного на территории Республики Бурятия;

для детей из многодетных семей: удостоверение многодетной семьи, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Бурятия в сфере социальной защиты населения в установленном порядке;

Для детей лиц, заключивших контракт о прохождении военной службы, участвующих (участвовавших) в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины: справка (выписка из приказа) из военкомата, военной части;

для лиц призванных мобилизацией и участвующих (участвовавших) в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины: справка из военкомата по месту жительства;

для детей добровольно принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины: справка (выписка из приказа) из военкомата, военной части подтверждающих данный факт;

для военнослужащих, лиц проходящих службу в войсках национальной гвардии РФ и имеющих специальное звание полиции, принимающих участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины:

справка (выписка из приказа) из органов Федеральной службы войск национальной гвардии, подтверждающих участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины;

для детей лиц (умерших) или получивших инвалидность I группы вследствие военной травмы военнослужащих принимавших участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины: справка (выписка из приказа) из военного комиссариата, военной части или органов Федеральной службы национальной гвардии, подтверждающая смерть или получение инвалидности I группы вследствие военной травмы, при выполнении задач в ходе в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР, Запорожской, Херсонской областях Украины:

- документ об инвалидности I группы вследствие военной травмы,

- свидетельство о смерти, установленного образца ЕГР ЗАГС,

- иные документы, подтверждающие факт смерти и инвалидности I группы.

6.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт социальный педагог.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с ст 37 Закона РФ от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об

образовании в Российской Федерации», ст. 78.1 Бюджетного кодекса РФ, Постановления АМО «Курумканский район».

6.5. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора школы.

6.6. Ежедневный учет питающихся на бесплатной основе ведет кладовщик.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

7.3. Настоящее положение принято с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, представительного органа обучающихся.

7.4. Изменения в положение могут быть внесены только с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, а также по согласованию с представительным органом работников.

С положением ознакомлены:

Раднаева В.Р.