

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» Д. ДЕНИСОВКА
«ПОДУВ ТÓДМЛУНЪЯС СЕТАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЙ БЮДЖЕТНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ВЕЛÓДАНІН
ДЕНИСОВКА ГРЕЗД**

Согласовано
Советом школы

Принято
на заседании
педагогического совета

Утверждаю
И.о. директора школы
_____ Т.Н. Терентьева
Приказ №435 от 29.11.2022г.

Протокол №1 от 28.11.2022г.

Протокол №5 от 28.11.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания обучающихся и работников в МБОУ «ООШ» д. Денисовка

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся и работников в МБОУ «ООШ» д. Денисовка (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 25 июля 2022 года);
- Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа» д. Денисовка (утверждён решением Управления образования АМО ГО «Усинск» от 24 марта 2021 года №15, с дополнениями от 12 ноября 2021 года №21);
- Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП МБОУ «ООШ» д. Денисовка (утверждённой приказом по школе от 24 апреля 2021 года №160) и других нормативных правовых актов Российской Федерации, регламентирующих деятельность образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в МБОУ «ООШ» д. Денисовка (далее – Школа), укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Школе.

1.3. Настоящее Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учётно-отчётную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в Школе осуществляется на договорной основе с поставщиком как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным договором (контрактом).
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в Школе, а также за счёт средств работников, в случае их питания в Школе.
- 1.7. Организация питания в Школе осуществляется штатными работниками Школы.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Школы.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в Школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в Школе.
- 2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся Школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация оборудования школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в Школу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в Школе (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал (образец приведён в Приложении 24 к Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП МБОУ «ООШ» д. Денисовка (далее – Программа)). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или директору Школы;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (образцы приведены в Приложениях 5,6 к Программе).

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и Школой.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Школы, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на склад продуктов Школы.

4.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой Школы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Школы (образец приведён в Приложении 4 к Программе).

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора и кладовщика Школы, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в Школу, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая должна быть обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, должна иметь кладовую для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и кладовую для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях (образцы приведены в Приложениях 5,6 к Программе).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся Школы получают питание согласно установленному и утверждённому директором Школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в Школе (Приложение 1).

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым директором Школы.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Школы.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Школы, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) кладовщиком Школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учётом режима Школы) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведён в Приложении 2).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (Приложение 3).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (Приложение 4);
- объём блюд для каждой возрастной группы (Приложение 5);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (перечень пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей, приведён в Приложении 11 к Программе).

7.9. 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 учётом её пищевой ценности (Приложение 6).

7.10. Меню допускается корректировать с учётом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (Приложение 7).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных

групп обучающихся с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в Школе, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребёнка назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно разрабатываться с учётом заболевания ребёнка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители (законные представители) выбрали второй вариант, в Школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утверждёнными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

8. Порядок организации питания в Школе

8.1. Организация питания обучающихся в Школе является обязательным направлением деятельности Школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего основного общего образования обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Республики Коми, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований бюджета Республики Коми осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Коми, обучающихся за счёт бюджетных ассигнований местного бюджета - органами местного самоуправления.

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

8.5. При нахождении обучающихся в Школе более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обучающихся Школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед). Обучающиеся, находящиеся в группах продлённого дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8.7. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счёт бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Республики Коми, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.8. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами.

8.9. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано государственными образовательными организациями Республики

Коми и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти Республики Коми и органами местного самоуправления.

8.10. Обучающиеся имеют право получать горячее питание (обед) по месту обучения ежедневно в период образовательной деятельности за счёт средств родителей (законных представителей).

8.11. Сотрудники Школы имеют право получать горячее питание по месту работы ежедневно в период образовательной деятельности за счёт собственных средств.

8.12. Стоимость рационов платного питания определяется договором (контрактом) между поставщиком и Школой.

8.13. Обеспечение платным питанием обучающихся осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей) (образец приведён в Приложении 9).

Заявление подаётся до начала обучения на весь учебный год.

В случае изменений в питании обучающегося, заявление обновляется на следующий месяц, но не позднее последнего дня текущего месяца.

8.14. Родители (законные представители) обязаны своевременно производить оплату за организацию платного питания по сумме любым способом (наличными в кассу бухгалтерии Школы или безналичным расчётом через онлайн-банк на расчётный счёт Школы) не позднее 15-го числа следующего месяца.

8.15. Сотрудник школы обязан своевременно оплачивать питание любым способом (наличными в кассу бухгалтерии Школы или безналичным расчётом через онлайн-банк на расчётный счёт Школы).

8.16. Оказание услуги по организации питания на льготной и платной основе обучающихся и работников (за их собственные средства) Школы осуществляется в обеденном зале (столовой) Школы силами работников столовой Школы.

Организация обслуживания обучающихся и сотрудников Школы осуществляется путём предварительного накрытия столов работниками столовой Школы

8.17. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене в соответствии с режимом учебных занятий.

8.18. Классные руководители, сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

8.19. Классный руководитель информирует обучающихся и их родителей (законных представителей) о возможности получения платного питания в школе.

8.20. Классный руководитель несёт персональную ответственность:

- за своевременную подачу сведений о количестве обучающихся, нуждающихся в платном горячем питании ответственному лицу за организацию питания в Школе;

- о подаче сведений ответственному лицу за организацию питания в Школе об отсутствии обучающихся, а также об отказе в получении услуги платного питания.

8.21. Пищеблок Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы и пятидневной учебной недели.

8.22. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утверждённым директором Школы по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.23. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания обучающихся в Школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, обед, полдник) с учётом следующего:

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

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в Приложении 8, по каждому приёму пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слёты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

8.24. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.25. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведён в Приложении 11 к Программе.

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

8.27. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания или членом комиссии по бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объёме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме одной порции).

8.28. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.29. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия по бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (образец приведён в Приложении 9 к Программе).

8.30. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек.

8.31. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещённых пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.32. В компетенцию директора Школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока Школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарём;
- заключение договоров (контрактов) на поставку продуктов питания поставщиком.

8.33. Режим питания устанавливается в зависимости от утверждённого графика (расписания)

учебных занятий и утверждается непосредственно директором Школы.

9. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

9.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Коми осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Коми, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местного бюджета - органами местного самоуправления.

9.2. Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится Школой самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

10. Порядок организации питьевого режима в Школе

10.1. Питьевой режим в Школе, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям;
- питьевой режим должен быть организован посредством устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипячёной питьевой воды.
- при проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребёнок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипячёной воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

10.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

10.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется Школой в произвольной форме.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

11.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным или платным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через

родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;

- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить оплату за питание ребёнка (при предоставлении услуги по платному питанию);
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в полугодие) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования Школы, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей (законных представителей). В показатели мониторинга может входить следующее:
 - количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
 - количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
 - количество работников столовой, повысивших квалификацию в текущем году на республиканских, городских курсах, семинарах;
 - обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.

12.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчёта.

13. Ответственность и контроль за организацией питания

13.1. Директор Школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

13.2. Директор Школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

13.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в Школе отражаются в должностных инструкциях.

13.4. К началу нового учебного года директором Школы издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в Школе, об утверждении составов комиссии по контролю за организацией и качеством питания, комиссии по бракеражу готовой продукции, Родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, определяются их функциональные обязанности.

13.5. Контроль организации питания в Школе осуществляют директор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, комиссия по бракеражу готовой продукции, Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

13.6. Директор Школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров (контрактов) на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока Школы и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.7. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания обучающихся;
- формирует списки обучающихся для предоставления льготного и платного питания;
- предоставляет указанные списки кладовщику Школы для расчёта размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска»;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, осуществляет учёт питающихся детей платно, а также учёт питающихся детей льготной категории, и детей, получающих питание по индивидуальному меню в Табелях получения питания учащимися и ежемесячно оформляет отчёты по питанию (в бухгалтерию Школы, в экономический отдел Управления образования, в ГБУ РК «ЦСЗН г.Усинска»).
- представляет на рассмотрение директору Школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

13.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия, Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся осуществляют контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребёнка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13.9. Классные руководители:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию платного питания информацию о количестве обучающихся на следующий учебный месяц;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приёма пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учёта полученных обучающимися завтраков и обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приёмов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают 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 обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

13.10. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

14. Документация

14.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся и работников в МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции;
- Положение об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся;
- Положение о столовой МБОУ «ООШ» д.Денисовка;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);

- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);
 - Табеля получения питания учащимися (всех категорий питания).
 - Отчёты по питанию (по запрашиваемым формам)
 - Журналы, относящиеся к питанию в Школе, указанные в Программе.
- 14.2. Перечень приказов:
- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
 - О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся Школы;
 - Об организации лечебного и диетического питания детей (при необходимости);
 - Об организации горячего питания обучающихся;
 - О контроле за организацией питания;
 - Об утверждении режима питания;
 - О назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся
- 14.3. Прочие документы, регламентирующие организацию и контроль питания в Школе.

15. Заключительные положения

Настоящее Положение действует до принятия нового или других нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений в данное Положение.

	Завтрак:													
	Итого:													
	Обед:													
	Итого:													
	Всего:													

И т.д. на все дни двух недель

Примечание: При составлении меню используется «Сборник технологических карт, рецептур и кулинарных изделий для детского питания»

Приложение 3
к Положению об организации питания
обучающихся и работников
в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-150	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао - напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Приложение 4
к Положению об организации питания
обучающихся и работников
в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в школе (в нетто г, мл на 1 ребёнка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77

15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 5
к Положению об организации питания
обучающихся и работников
в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

Суммарные объемы блюд по приёмам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	250

Приложение 6
к Положению об организации питания
обучающихся и работников
в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учётом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14

		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение 7
к Положению об организации питания
обучающихся и работников
в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-12 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в общеобразовательной организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Общеобразовательные организации с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

Образец заявления на обеспечение платным питанием обучающегося

Директору МБОУ «ООШ» д.Денисовка _____
(наименование ОО) (Ф.И.О)
от _____
(Ф.И.О заявителя)
проживающей (-ему) по адресу: РК г.Усинск д.Денисовка
ул. _____ Д. _____
тел.: _____
(домашний) (мобильный)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу организовать с «__» _____ 20__ г. моему сыну (моей дочери), учащемуся (учащейся) _____ класса _____, (Ф.И.О. ребёнка)

Платное горячее питание за счёт средств родителей (законных представителей):
(нужное подчеркнуть)

- 1-е блюдо (суп)
- 2,3 блюда
- полный обед (1-е, 2-е, 3-е блюда)

Основание:

пп. 8.13., 8.14, 11.1, 11.2 Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «ООШ» д.Денисовка (утверждённое приказом Школы от 29 ноября 2022 года №435);
п. ____ приказа Управления образования от «__» _____ 20__ года № ____ «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования городского округа «Усинск» в 20__ году»;
п. ____ приказа по Школе от «__» _____ 20__ года № ____ «Об организации горячего питания учащихся в МБОУ «ООШ» д.Денисовка»

О способах оплаты питания проинформирована (-а) и обязуюсь своевременно оплачивать питание своего ребёнка.

С Положением об организации питания обучающихся в МБОУ «ООШ» д.Денисовка (утверждённое приказом Школы от 29 ноября 2022 года №435) ознакомлен (-а).

«__» _____ 20__ г.

Подпись _____