

организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Расписание занятий в Учреждении должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

2.4. Питание в Учреждении может быть организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.5. Предоставление горячего питания обучающимся производится исключительно на добровольной основе.

2.6. Организация питания обучающихся осуществляется Учреждением и организациями, оказывающими услуги по питанию.

2.7. Организациями общественного питания в Учреждении для обслуживания обучающихся могут быть:

- столовая Учреждения, работающая на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которая производит и (или) реализует блюда в соответствии с утвержденным меню;

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производят кулинарную продукцию, снабжают ими столовую Учреждения;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.8. Учреждение предусматривает возможность организованного питания обучающихся: льготного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня - трехразового (дополнительный полдник).

2.9. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет Учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.10. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем Учреждения и (или) руководителем организации общественного питания Учреждения ежегодно перед началом учебного года.

2.11. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Учреждением необходимо составление примерного 10-дневного или двухнедельного меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.12. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в Учреждении, и согласовывается руководителем Учреждения и территориальным органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.13. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по 2 возрастным группам обучающихся: 7-11 лет и 12-18 лет.

2.14. Организация горячего питания обучающихся с использованием только

готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

### **3. Предоставление льготного питания обучающимся Учреждения**

3.1. Льготное питание может быть установлено обучающимся Учреждения, относящимся к категории «дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации».

К категории «дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации» могут быть отнесены дети, воспитывающиеся:

- в многодетных семьях с тремя и более детьми в возрасте до восемнадцати лет;
- родителями-инвалидами;
- родителями, потерявшими работу, состоящими на учёте в центре занятости;
- в асоциальных (алкоголизированных) семьях, в семьях переселенцев и др.

3.2. Льготное питание (завтраки или обеды) для обучающихся Учреждения организуется за счет бюджетных средств Ибресинского района и внебюджетных средств, предусмотренных на организацию льготного питания.

3.3. Решение предоставления льготного питания принимается комиссией, состав которой утверждается ежегодно на один учебный год распоряжением администрации Ибресинского района, на основе пакета документов, состоящего из:

- заявления родителей (законных представителей), представления (ходатайства) педагогических работников (классного руководителя или социального педагога) или руководителя Учреждения;
- справки из органов социальной защиты населения об установлении статуса многодетной или малообеспеченной семьи;
- акта осмотра жилищно-бытовых условий.

3.4. Документы на льготное питание обновляются 2 раза в течение учебного года. Срок сдачи документов: на 1 полугодие - до 10 сентября, на 2 полугодие - до 15 января текущего учебного года.

3.5. Учреждение вправе организовать льготное питание обучающихся других категорий за счет собственных внебюджетных средств.

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

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

4.2. Учреждение:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;
- 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 в школах, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонт, технический надзор, охрану имущества школьной столовой и продуктов питания;
- обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием;
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

#### 4.3. Организация общественного питания:

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с Учреждением;

- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;

- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;

- содержит помещения, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций. Правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

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, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Организует работу буфета в течение всего учебного дня.

4.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, организации общественного питания Учреждения, обеспечивают:

- наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;

- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные 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 потребителей;

- 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;

- 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 (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования организации;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. А также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

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

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

5.1. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим полноценным сбалансированным питанием.

5.2. Для контроля за организацией питания обучающихся, в Учреждении создаются бракеражные комиссии, в состав которой могут входить: заведующий производством или старший повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета, члены попечительского совета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

5.3. Общую координацию по организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет Отдел образования администрации Ибресинского района.

5.4. Контроль за организацией питания обучающихся в Учреждении осуществляют специалисты ТОУ Роспотребнадзора.

## **ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от «31» 01 20 17 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Новочурашевская СОШ»

 Софронов В.Н.

Приказ № 3/2

от « ?/» JLM&ifUi 20// г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «НОВОЧУРАШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» ИБРЕСИНСКОГО РАЙОНА ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

#### **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Новочурашевская средняя общеобразовательная школа» Ибресинского района Чувашской Республики (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Положение разработано на основе ст.ст. 9 и 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Чувашской Республики от 23.07.2013 г. № 50 «Об образовании в Чувашской Республике», Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановления администрации Ибресинского района Чувашской Республики от 27.05.2014 г. № 367 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Ибресинского района».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Новочурашевская СОШ» (далее - Учреждение), определяет отношения между Учреждением, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. При организации питания обучающихся Учреждение руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 г. № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 г. № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02».

#### **2. Организация питания обучающихся в Учреждении**

2.1. Организация питания обучающихся, согласно ст. 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», возлагается на