

УТВЕРЖДЕНО
Директором МАОУ «Моховская ООШ»
приказ № 31 от 20.02.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Моховская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Посланием Президента РФ от 15.01.2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях;
- ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45»;
- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020);
- письмом министерства образования и науки Пермского края № 26-36-исх-377 от 31.08.2020 г. «О направлении информации по питанию начальных классов»;
- Постановлением Правительства Пермского края от 02.07.2020 №482-п «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях»;
- приказом Министерства и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»

1.2 Положение устанавливает порядок организации предоставления горячего полноценного, сбалансированного питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Основные цели и задачи

2.1 Предоставление здорового горячего полноценного, сбалансированного питания обучающимся школы, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

2.2 Предупреждение (профилактика) возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3 Формирование у обучающихся навыков здорового питания.

2.4 Социальная поддержка обучающихся из малоимущих и многодетных малоимущих семей.

2.5 Контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6 Взаимодействие между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в Организации.

3. Основные организационные принципы организации питания

3.1 Организация питания обучающихся, режим питания обеспечиваются в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, «МР 2.4.0179-20.2.4 Гигиена детей и подростков».

3.2 Для организации питания учащихся используются специальные помещения: обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, обучающихся ОВЗ 7-10 лет и старше 11 лет, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную, информационно-разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания на платной и бесплатной основе. Обеспечивает принятие управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся.

3.5 Показателями эффективности и результативности организации питания обучающихся являются:

- охват обучающихся, обеспеченных горячим питанием не менее 90% от общего количества контингента обучающихся;
- осуществление общественного (родительского) контроля за организацией питания;
- отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по школе со стороны обучающихся, родителей (законный представитель), педагогов и надзорных органов.

4. Порядок предоставления питания обучающимся

4.1 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.2 Предоставление горячего питания организуется на платной и бесплатной основе.

4.3 Предоставление здорового горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному 10-дневному меню, исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

4.4 Примерное меню разрабатывает индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает директор школы, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

4.5 Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности, исходя из 10-дневного меню.

4.6 Режим питания, график предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале, продолжительности учебных занятий и фиксируется приказом на новый учебный год.

4.7 Обслуживание горячим питанием обучающихся сотрудниками индивидуального предпринимателя, имеющими допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный и периодический медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения РФ. Работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

5. Организация питания на платной и бесплатной основе

5.1 Питание обучающихся 1-4 классов:

5.1.1 Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов, получающим начальное общее образование, в размере, установленном правовым актом Правительства Пермского края, за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

5.1.2 Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся 1-4 классов не менее одного раза в день в школьной столовой во время учебного процесса и предусматривает наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

5.1.3 Для обучающихся, нуждающихся в диетическом питании, разрабатывается отдельное меню по медицинским показаниям в пределах размера стоимости горячего питания. Основанием для предоставления питания является заявление от родителей.

5.1.4 В дни непосещения обучающимися, получающими начальное общее образование горячее питание не предоставляется, денежная компенсация стоимости горячего питания не возмещается.

5.1.5 Предоставление бесплатного горячего питания осуществляется на основании приказа директора школы, содержащего поименный список обучающихся, которым предоставляется бесплатное горячее питание в период с 01 сентября по 31 мая на текущий учебный год.

5.2 Питание обучающихся из многодетных малоимущих и малоимущих семей:

5.2.1 Предоставление мер социальной поддержки обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей осуществляется в виде:

- бесплатного питания для обучающихся школы, обучающихся по очной, очно-заочной форме, форме семейного образования.

5.2.2 Обеспечение питанием осуществляется путем предоставления завтраков и обедов в столовой школы во время учебного процесса.

В дни непосещения обучающимися по очной форме обучения питание не предоставляется, денежные средства не возмещаются.

5.2.3 Предоставление многодетным малоимущим и малоимущим семьям мер социальной поддержки (бесплатное питание) осуществляется на основании справки о малоимущности, выданной территориальным органом Министерства социального развития Пермского края сроком на 12 месяцев либо на меньший срок, в течение которого обучающийся из многодетной малоимущей или малоимущей семьи имеет право на получение мер социальной поддержки.

5.2.4 Предоставление питания осуществляются на основании приказа директора школы о предоставлении указанных мер социальной поддержки. В приказе указываются поименный список обучающихся, денежная норма расходов на питание (в день).

5.3 Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

5.3.1 Бесплатное двухразовое питание предоставляется детям с ОВЗ на основании предоставления заключения психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающее наличие у обучающихся недостатков в физическом или психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий (далее – ПМПК).

5.3.2 Обеспечение бесплатным двухразовым питанием детей с ОВЗ в школьной столовой производится на основании приказа директора школы в пределах бюджетных ассигнований, выделенных школе на бесплатное питание школьников с ОВЗ.

5.3.3 Бесплатное двухразовое питание организуется в течение 5 дней в неделю в виде завтрака и обеда.

5.4 Замена бесплатного двухразового питания для обучающихся с ОВЗ на денежные компенсации и сухие пайки не производится.

6. Организация общественного контроля за питанием

6.1 Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

6.2 Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

6.3 Контроль организации питания обучающихся осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

6.4 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы (Приложение 1).

6.5 В годовой план работы школы включаются вопросы организации питания.

6.6 Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 3.5 настоящего Положения.

6.7 С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и программа проведения проверки по питанию с участием родительской общественности (Приложение 2) утверждается директором школы.

6.8 Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

7. Начало и окончание действия Положения

7.1 Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения Положения и действует до принятия новой редакции.

Программа производственного контроля

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц

10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней

25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	

38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	

	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	