

«СОГЛАСОВАНО»  
на заседании Управляющего совета школы  
Протокол № б/н от «21» декабря 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 39»  
И.Ю.Талья  
«22» декабря 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся муниципального бюджетного**  
**общеобразовательного учреждения Петрозаводского городского округа**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 39»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 39» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, постановлениями и распоряжениями Администрации Петрозаводского городского округа, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях, Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой, 18 мая 2020 г., Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 39» (далее – Школа).

1.2. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (п.3 ст.29 № 273-ФЗ).

1.3. Под организацией горячего питания обучающихся понимается предоставление обучающимся горячего сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличие в рационе горячего первого и второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности (п.2.1 ст.37 № 273 –ФЗ).

1.4. Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся Школы рациональным и сбалансированным горячим питанием

1.5. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников Школы.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, согласовывается на заседании Управляющего совета школы и утверждается приказом директора школы.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

## **3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.**

3.1. Организация питания обучающихся в организации, режим питания обеспечиваются в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (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. Документы, которые должны находится на пищеблоке:

- гигиенический журнал;
- журнал температурных режимов хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании;
- журнал температурных режимов хранения пищевых продуктов в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания

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

3.5. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, а также соответствующие требованиям иных нормативно-правовых актов.

3.6. Питание обучающихся предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

4.1. Школа оказывает социальную поддержку отдельным категориям обучающихся 1-11 классов путем предоставления горячего питания за счет средств бюджета в учебные дни текущего учебного года в часы работы образовательной организации.

4.2. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

4.3. Список обучающихся – получателей горячего питания за счет средств бюджета утверждается приказом руководителя образовательной организации.

4.4. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения обучающихся Школы горячим питанием.

4.5. Примерное меню разрабатывается предприятием общественного питания, обеспечивающим питание в Школе, утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем образовательной организации.

4.6. На официальном сайте Школы размещается информация об условиях организации питания детей, а также ежедневное меню. В доступном для обучающихся и их родителей месте размещается следующая информация (документы): ежедневное меню, меню дополнительного питания, рекомендации по организации здорового питания детей.

4.7. Для обучающихся 1-4 классов (1 смена) предусматривается организация горячих завтраков. Для обучающихся 1-4 классов (2 смена) предусматривается организация горячих обедов.

4.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.9. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.10. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, заседаниях общешкольного родительского комитета.

#### **5. РОДИТЕЛЬСКИЙ (ОБЩЕСТВЕННЫЙ) КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

5.1. Родительский (общественный) контроль за организацией горячего питания осуществляется в соответствии с «Положением о проведении родительского контроля за организацией горячего питания детей в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 39»»; «Положением о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся для контроля качества оказания услуг питания обучающихся в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 39».

5.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

#### **6. МОНИТОРИНГ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

6.1. Мониторинг горячего питания обучающихся проводится учредителем общеобразовательной организации, государственными и муниципальными органами управления образованием и органом управления образовательной организации.

6.2. Мониторинг проводится по следующим показателям:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1 - 4 классов, 5 - 11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям раздела V методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (законных представителей).

6.3. На основании мониторинга горячего питания проходит анализ его результатов и принимаются меры по улучшению качества организации горячего питания обучающихся Школы.