

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
Совета учреждения  
протокол № 2  
13 марта 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор БОУ г. Омска «Средняя  
общеобразовательная школа №91»  
Т.К. Якимова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от 15 марта 2021 г.

## **Изменения в Положение об организации горячего питания обучающихся бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа №91»**

### **Общие**

### **положения**

1.1. Положение о порядке организации горячего питания обучающихся 1-11 классов бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа №91» (далее-учреждение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся учреждения, определяет основные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией учреждения, родителями (законными представителями) обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, укрепления здоровья детей.

1.3. Положение разработано на основании Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 года;

Методических рекомендаций об организации питания обучающихся 1-4 классов МР 2.4.0179-20 Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020 года;

Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020 года;

Методических рекомендаций к организации общественного питания населения. МР 2.3.6.0233-21 от 02 марта 2021 года;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

### **2. Основные цели и задачи**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в учреждении являются:

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам здорового, рационального и сбалансированного питания;

реализация принципов здорового питания, в том числе уменьшение количества потребляемых кондитерских изделий, колбасных изделий, сахара, соли;  
гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;  
предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;  
пропаганда принципов полноценного и здорового питания;  
модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;  
использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации горячего питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

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 в Российской Федерации.

3.3. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копия 10-дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов, копия 10-дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся ОВЗ, копия 10-дневного дотационного питания, копия 10 (12) -дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 5-11 классов, утвержденные организатором питания и согласованные с руководителем учреждения;
- ежедневное меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;

- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции.
- 3.4.Администрация учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся. Разъясняет принципы здорового питания.
- 3.6. Питание в учреждении организуется на основе 10-дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов, 10(12) -дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 5-11 классов, 10-дневного меню горячих завтраков и обедов для обучающихся ОБЗ, 10(12) -дневного дотационного питания, утвержденных организатором питания и согласованных с руководителем учреждения.
- 3.7.Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками учреждения и сотрудниками организации, являющейся организатором питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в соответствии с Федеральным законом от 05. 04. 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 3.11. Руководитель учреждения является ответственным лицом за организацию и качество питания, 100 % охват обучающихся горячим питанием.
- 3.12.Приказом руководителя учреждения 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 обучающихся**

- 4.1. Ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода, калорийности блюд утверждается организатором питания и согласовывается с руководителем учреждения и вывешивается в обеденном зале.
- 4.2 Столовая учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме пяти (шестидневной) учебной недели.
- 4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим организации питания обучающихся утверждается приказом руководителя ежегодно.
- 4.4. Классный руководитель или учитель, ведущий урок, обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима по

сещения столовой обучающимися, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, шеф-повара (заведующего производством). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в учреждении:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся**

5.1. Финансирование расходов на организацию питания в учреждении может осуществляться:

- за счет средств федерального, областного бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей (законных представителей).

5.2. Субсидии из федерального, областного, муниципального бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

5.3. Оплата за питание обучающихся 5-11 классов в учреждении производится обучающимися или родителями (законными представителями) обучающихся один (два) раз в неделю.

5.4. В случае отсутствия обучающегося 5-11 классов в школе по уважительной причине (на основании предоставленных документов) производится перерасчет средств на организацию питания.

5.5. Заведующий производством:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на учебный день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных горячих завтраков и обедов;
- получает продукты по накладным.

5.6. Один (два) раза в неделю обучающиеся 5-11 классов или родители (законные представители) обучающихся сдают денежные средства за питание бухгалтеру организации - организатору питания. Бухгалтер осуществляет прием денежных средств и выдает обучающимся или родителям (законным представителям) обучающихся 5-11 классов квитанцию к приходно-кассовому ордеру.

## **6. Контроль организации горячего питания**

6.1. Текущий контроль организации горячего питания обучающихся осуществляют

руководитель учреждения, ответственный за организацию питания совместно с медицинскими работниками, родительскими комитетами классов учреждения.