

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение Свердловской области
«Качканарская школа, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»

ПРИНЯТО

на Совете школы

Протокол от «22» сентября 2021 г.

№ 01

УТВЕРЖДАЮ

Директора ГБОУ СО

«Качканарская школа»

Л.Ю. Ильина

Приказ от «26» сентября 2021 г.

№ 48-ср



Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее *Положение об организации питания обучающихся* (далее *Положение*) разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»;
- Правительство Свердловской области постановление от 5 марта 2014 года N 146-ПП «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях и обособленных структурных подразделениях государственных образовательных организаций Свердловской области по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, а также обучающихся по очной форме обучения в государственных профессиональных образовательных организациях Свердловской области, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования в сфере искусств, и обособленных структурных подразделениях таких государственных профессиональных образовательных организаций Свердловской области по основным общеобразовательным программам и по образовательным программам среднего профессионального образования в сфере искусств, интегрированным с образовательными программами основного общего и среднего общего образования» (с изменениями на 3 декабря 2020 года) (в ред. Постановлений Правительства Свердловской области от 03.09.2014 N 770-ПП, от 27.05.2015 N 404-ПП, от 06.11.2015 N 1021-ПП, от 23.03.2017 N 188- ПП, от 31.05.2017 N 375-ПП, от 04.10.2018 N 653-ПП, от 30.07.2020 N 515-ПП, от 03.12.2020 N 893-ПП)

1.2. *Положение* устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей,

включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения и родителями (законными представителями).

1.3. Настоящее *Положение* разработано в целях обеспечения права обучающихся по организации полноценного горячего питания, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее *Положение* определяет:

- общие принципы организации питания в образовательном учреждении;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Действие настоящего *Положения* распространяется на всех обучающихся образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся, а так же на сотрудников школы.

1.7. *Положение* регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а так же бракеражной комиссии образовательного учреждения, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания в образовательном учреждении

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) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей с ограниченными возможностями здоровья.

2.6. Модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности общеобразовательной организации.

3.2. Администрация осуществляет организационную и разъяснительную работу

обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.3. Администрация 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)

3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 – 4 часов.

3.5. Обучающиеся обеспечиваются 2-х разовым горячим питанием (завтрак, обед), с предоставлением меры социальной поддержки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.6. Во время функционирования группы продленного дня обучающиеся обеспечиваются 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник), с предоставлением меры социальной поддержки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3.7. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного меню. Меню утверждается руководителем образовательного учреждения и разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом:

3.7.1. Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №1 приложения №1 к настоящему Положению, по каждому приему пищи.

3.7.2. Замены отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах выделяемых средств.

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

3.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.9. Ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей размещаются в обеденном зале.

3.10. Для организации питания обучающихся не допускаются продукты питания, указанные в перечне пищевой продукции в приложении № 2 к настоящему Положению.

3.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой

продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточная проба хранится не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.12. Выдача рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным меню, под контролем ответственным за питание лицом.

3.13. Питьевой режим организован с использованием установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды промышленного производства (кулер), а 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 (ТР ТС 022/2011).

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в 7 дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

4. Обеспечение контроля организации питания

4.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и выплату денежной компенсации;
- устранение предписаний по организации питания;
- условия транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения предварительных (при поступлении на работу), периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров, обязательных психиатрических освидетельствований работников пищеблока.

4.2. Контроль посещения обеденного зала осуществляет ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении.

4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

4.4. Ответственное лицо за организацию питания, дежурный администратор, медицинская сестра осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

4.5. Заведующий производством осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

4.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.7. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора в составе:

- ответственный за организацию питания;
- заведующий производством;
- медицинская сестра;
- представитель родительской общественности (по согласованию).

4.8. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню.

5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении, для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя о имеющихся у ребенка аллергических реакций на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

6.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует информационно-просветительскую работу по повышению культуры питания обучающихся в рамках внеурочной деятельности;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал, родителей (законных представителей):
 - ✓ количество обучающихся охваченным питанием;
 - ✓ количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в питании;
 - ✓ обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
 - ✓ удовлетворенность обучающихся и их родителей (законных представителей) организацией и качеством питания обучающихся.

6.2. 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 классных родительских собраниях, не реже 1 раза в год – выносятся на обсуждение в рамках общешкольного родительского собрания.

7. Документация

7.1. Организация питания обучающихся регламентируются нормативными локальными актами и другими документами образовательного учреждения:

- положения об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила питания для обучающихся;
- табель учета посещаемости столовой обучающимися;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8. Заключительные положения

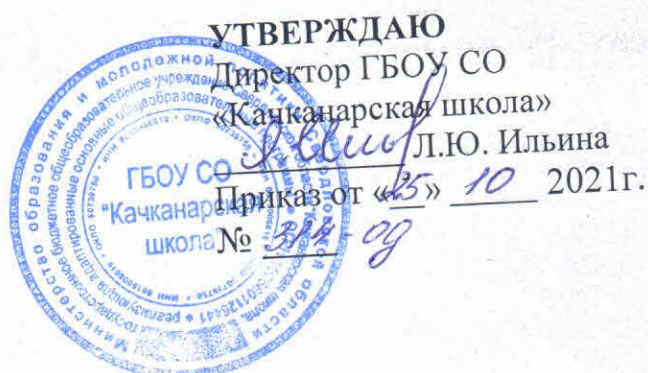
8.1. Настоящее *Положение* является локальным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается приказом директора образовательного учреждения.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее *Положение*, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. *Положение об организации питания обучающихся* принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 8.1. настоящего *Положения*.

8.4. После принятия *Положения (изменений, дополнений)* в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Качканарская школа, реализующая адаптированные
основные общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Качканарская школа»)



ИЗМЕНЕНИЯ в Положение об организации питания обучающихся

Внести изменения в **Положение об организации питания обучающихся**, в частности, в п. 6. «Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания»; изложить данный пункт в новой редакции:

6. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

6.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания в рамках внеурочной деятельности организует информационно-просветительскую работу по повышению культуры питания обучающихся.

6.2. Ежемесячно совместно с родителями (законными представителями) из числа желающих (не более 2-х человек) проводит мониторинг организации и качества питания обучающихся в образовательном учреждении (далее – мониторинг).

6.2.1. Стать участником группы мониторинга, наряду с уполномоченными сотрудниками образовательного учреждения может любой желающий из числа родителей (законных представителей) обучающихся путем подачи заявки (в письменной или устной форме) через учителя, секретаря, школьный сайт, родительский чат, а также на эл. почту образовательного учреждения.

6.2.2. Состав группы мониторинга (не менее 3-х человек) и даты проведения мониторинга утверждаются приказом руководителя.

6.2.3. Для проведения мониторинга допуск родителей (законных представителей) в помещение столовой возможен только после прохождения

входной термометрии, обработки рук дез.средствами и проверки наличия СИЗ органов дыхания. Допуск в пищевой блок возможен только в случае прохождения медицинской комиссии, предоставления соответствующих документов (санитарной книжки с отметками, согласно установленным стандартам и правилам), в специальной одежде после предварительного осмотра медицинским работником образовательной организации.

6.2.4. Мониторинг предусматривает анализ выполнения следующих требований:

- наличие в образовательном учреждении утвержденного руководителем 2-х недельного цикличного меню для каждой возрастной группы детей;
- наличие в столовой ежедневного меню;
- соответствие фактического ежедневного меню утвержденному 2-х недельному меню и фактически приготовленным блюдам;
- количество обучающихся, охваченных питанием;
- наличие условий для мытья и обработки рук;
- обеспечение питьевого режима;
- температура при раздаче готовых блюд (первых, вторых);
- полновесность готовых блюд;
- дегустация готовых блюд;
- мнение детей;
- визуальное количество отходов;
- использование СИЗ работниками пищеблока;
- состояние помещения столовой;
- оснащение столовой;
- замечания и предложения по организации и качеству питания.

6.2.5. По результатам мониторинга составляется соответствующий акт проведения мониторинга организации и качества питания (далее – Акт) (приложение №3), который подписывается каждым членом группы мониторинга.

6.2.6. В случае наличия предложений/замечаний по результатам мониторинга администрация образовательного учреждения рассматривает поступившие предложения/замечания, назначает ответственных и сроки устранения /реализации полученных предложений/замечаний.

6.3. Вопросы по организации питания обучающихся и информационно-просветительской работе (анализ ситуации, итоги, результаты социологических опросов, предложения по улучшению и др.):

- ежеквартально обсуждаются на общих собраниях с педагогическим персоналом образовательного учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на классных родительских собраниях, не реже 2-х раз в год – выносятся на обсуждение в рамках общешкольного родительского собрания.