

ПРИНЯТО:  
на заседании Совета школы - сада  
Протокол № 04  
от «19» ноября 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «НШДС» с. Колва  
В.В. Шилоносова  
Приказ № 130 от 20.11.2020 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания (далее Положение) разработано в соответствии с требованиями ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, и среднего профессионального образования»; п.5 «Требования к устройству и содержанию помещений»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; нормативными правовыми актами Управления образования АМО ГОГ «Усинск», уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад» с. Колва (далее Школа – сад).

1.2. Настоящее Положение регламентирует порядок организации и финансового обеспечения питания учащихся и воспитанников, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся в Школе – саду.

### 2. Цели и задачи

2.1. Горячее питание в Школе - саду организуется с целью обеспечения учащихся и воспитанников детского сада соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

2.2. При организации питания Школа - сад решает задачи:

- предоставления гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждения (профилактики) среди учащихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организации пропаганды принципов полноценного и здорового питания;
- осуществление социальной поддержки учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. Организация питания

3.1. Организация питания учащихся и воспитанников осуществляется в Школе - саду.

3.2. Приказом директора Школы – сада назначается ответственный за организацию питания.

3.3. Питание учащихся организуется в дни занятий, воспитанников ежедневно. График питания учащихся и воспитанников утверждается директором Школы – сада.

3.4. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными 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». Организация питания воспитанников и формирование меню осуществляется в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами

СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

3.5. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке Школы - сада. Питание учащихся осуществляется в столовой на 24 посадочных места, воспитанников – в группах.

3.6. Питание учащихся и воспитанников осуществляется на основании 10-ти дневного меню, утверждённого директором. 10-дневное меню для учащихся согласовывается также с начальником территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РК в г.Усинске.

3.7. Примерное десятидневное меню в дошкольных группах разрабатывается для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет, для детей от 3 до 7 лет, примерное меню для учащихся разрабатывается для детей 7-11 лет. Меню для всех возрастных категорий разрабатывается с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанной на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и младшего школьного возраста.

3.8. При разработке меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников в образовательном учреждении, возрастная категория.

3.9. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры и с учетом пищевой ценности отдельных видов блюд, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного и младшего школьного возраста.

3.10. В соответствии с примерным 10-дневным меню составляется и утверждается директором ежедневное меню, в котором учитываются сведения об объемах блюд, среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы, нормы физиологических потребностей, выход готовых блюд.

3.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.12. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (СанПиН 2,4,5,2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

3.13. Родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и нормой их выхода.

3.14. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.15. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов готовых блюд. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

3.17. Продукты питания приобретаются в соответствии с Договором в торгующих организациях при наличии разрешения службы санитарно-эпидемиологического надзора на их использование в дошкольных и школьных учреждениях.

3.18. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям ребенка и не должны оказывать на него вредного воздействия, должны соответствовать санитарным правилам.

3.19. Питание для каждого класса организуется на основании заявки классного руководителя. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, находящихся в этот день на занятиях.

3.20. В режиме дня для приёма пищи предусматриваются перемены не менее 20 минут.

3.21. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.22. Работ по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

3.23. Перед раздачей пищи младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

#### 4. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

4.1. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Школе – саду.

4.2. Питание обучающихся 1-4 классов организуется за счет средств республиканского бюджета. Размер средств, выделяемых республиканским бюджетом на питание одного обучающегося 1-4 классов в день, и размер средств, выделяемых республиканским бюджетом на питание одного обучающегося 1-4 классов в день устанавливается нормативно-правовыми актами Республики Коми.

4.3. Питание учащихся за счет средств республиканского бюджета осуществляется на основании приказа директора Школы - сада с приложением списка обучающихся.

4.4. Питание воспитанников организуется за счет средств, поступающих от родительской платы и муниципального бюджета.

4.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией Школы – сада на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.6. Расходы по обеспечению питания воспитанников включается в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании Постановления Главы администрации МО ГО «Усинск».

#### 5. Осуществление контроля организации питания

5.1. Директор создает условия для организации питания детей, несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении, представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

5.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции и приказах по Школе – саду.

5.3. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляется директором.

5.4. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся в Школе – саду, приказом директора создается комиссия по контролю за качеством и организацией питания, в состав которой включаются:

- директор Школы - сада;
- ответственный за организацию питания обучающихся;
- представитель Совета Школы – сада.

5.5. Комиссия по контролю за качеством и организацией питания:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой, воспитанниками дошкольной группы;
- формирует предложения по улучшению организации питания учащихся и воспитанников.

5.6. Комиссия по контролю за качеством и организацией питания не реже одного раза в триместр, а также по необходимости, осуществляет проверки организации питания учащихся и воспитанников, по итогам которых составляются акты.

5.7. Требования комиссии по контролю за качеством и организацией питания по устранению нарушений в организации питания учащихся и воспитанников являются обязательными для исполнения директором и работниками Школы - сада.

5.8. Для осуществления контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения

санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе – саду приказом директора создается бракеражная комиссия.

#### 5.9. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания. Результаты проверки фиксируются в журнале бракеража сырья;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы в пищеблоке и столовой;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5.10. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой продукции и оцениваются по 5-бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.11. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания учащихся и воспитанников, заносятся в журналы бракеража сырья и готовой продукции.

5.12. Медицинский работник проводит ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с обязательной фиксацией результатов осмотра в Журнале здоровья, следит за своевременностью прохождения работниками санминимума.

5.13. Вопросы организации питания учащихся и воспитанников рассматриваются:

- на совещании при директоре;
- не реже 1 раза в год на родительских собраниях в классах и дошкольных группах.

### 6. Права и обязанности участников процесса по организации питания

6.1. В целях совершенствования организации питания учащихся и воспитанников Школа – сад:

- производит текущий ремонт столовой и инженерных коммуникаций пищеблока;
- приобретает торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, обеспечивает помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами;
- проводит поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- приобретает мебель для столовой;
- устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами;
- оснащает помещения пищеблока, столовой пожарно-охранной сигнализацией;
- организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими санитарными нормами;
- обеспечивает уборку помещений столовой после приема пищи;
- укомплектовывает пищеблок квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для учащихся, организует повышение их квалификации;
- обеспечивает обучение работников пищеблока требованиям охраны труда. Осуществляет контроль за соблюдением работниками пищеблока требований по охране труда и

обеспечению безопасности труда;

- организует проведение аттестации рабочих мест на пищеблоке;
- обеспечивает использование помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания учащихся с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. Следит за экономным расходом электроэнергии, освещения, отопления, воды;
- обеспечивает помещения пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами;
- обеспечивает накрытие столов в столовой перед началом приема пищи обучающимися силами работников пищеблока и дежурных по столовой;
- обеспечивает уборку помещений пищеблока;
- производит входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, обеспечивают производственный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб продукции, изготавливаемой пищеблоком, в соответствии с требованиями законодательства;
- обеспечивает наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражных журналов, меню, технологических карт, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции и др.), Журнала здоровья, Журнала учета температуры холодильного оборудования, ведомости контроля за питанием школы – сада;
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся и воспитанников в домашних условиях, потребности и возможности родителей (законных представителей) в решении вопросов улучшения питания обучающихся и воспитанников с учетом режима функционирования, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

#### 6.2. Директор школы – сада:

- несет ответственность за организацию питания учащихся и воспитанников в соответствии с нормативными правовыми документами Республики Коми, МО ГО «Усинск», Управления образования администрации МО ГО «Усинск», федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- назначает из числа работников Школы – сада ответственного за организацию питания;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся, воспитанников на заседаниях родительских собраний в классах, групп, общего родительского собрания, а также Совете Школы – сада;
- контролирует деятельность пищеблока, поставщиков продуктов питания;
- обеспечивает в установленные сроки предоставление необходимой документации по организации питания в вышестоящие органы;
- осуществляет контроль за реализацией программы производственного контроля и использование средств, выделенных на питание обучающихся. Обеспечивает полное и своевременное использование средств, выделенных на питание обучающихся.

#### 6.3. Ответственный за организацию питания:

- формирует сводный список учащихся для предоставления питания;
- предоставляет списки учащихся для расчета средств на питание учащихся в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися порций по классам;

- координирует работу Школы – сада по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### 6.4. Классные руководители и воспитатели:

- ежедневно представляют повару заявку для организации питания на количество учащихся и воспитанников на день;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся и воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся и воспитанников;

- вносят на обсуждение на заседаниях Совета Школы – сада, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

#### 6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни воспитанника или учащегося, или его временном отсутствии в Школе – саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника, классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся и воспитанников;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся и воспитанников.

## 7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение действует до принятия нового или других нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений.