

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)**

**ПРИКАЗ**

от 24.02.2022 г.

**№ 39/1-Д**

**г. Новомосковск**

Об утверждении Положения «Об организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25»

На основании Конституции Российской Федерации, Семейного кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Закона Тульской области от 17.07.2020 №61-ЗТО от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании», письма Министерства образования Тульской области от 22.02.2022 № 16-10/2736, Методических рекомендаций Министерства просвещения Российской Федерации «О создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательной организациях», в соответствии с решением Педагогического совета (протокол от 24.02.2022 г. № 4), Советом родителей (протокол от 24.02.2022 № 2), п. 4.7. Устава

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Приказ от 25.11.2020 г. № 121-Д «Об утверждении Положения «Об организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 25» в новой редакции» признать утратившими силу.

2. Приказ от 25.11.2020 г. № 122-Д «Об утверждении Положения «О Совете по питанию», состава Совета по питанию, состава комиссий в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 25» признать утратившим силу.

3. Утвердить Положение «Об организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25» в новой редакции (Приложение № 1).

4. Учителю информатики (Трунова Т.Ю.) разместить приказ на сайте Организации. Срок - 28.02.2022 г.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

И.И. Бурцева

Согласовано:

Юрисконсульт

С приказом ознакомлены:

М.С. Полякова

Т.Ю. Трунова

О.Е. Кузнецова

Д.А. Юшкина

Т.А. Сковородко

**Положение**  
**«Об организации питания учащихся**  
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 25»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения (далее – Положение) «Средняя общеобразовательная школа № 25» (далее – Организация) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Семейным кодексом Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Законом Тульской области от 17.07.2020 №61-ЗТО от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании», Указом Президента Российской Федерации «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», методическими рекомендациями «МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в

образовательных и оздоровительных организациях), рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы, Законом Тульской области от 17.07.2020 №61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании», распоряжением правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области», письмом Министерства образования Тульской области от 22.02.2022 № 16-10/2736, Методических рекомендаций Министерства просвещения Российской Федерации «О создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Методическими рекомендациями «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», Уставом Организации.

1.2. Положение устанавливает порядок организации здорового питания, учащихся Организации, в том числе горячего, определяет условия, общие организационные принципы рационального, сбалансированного питания, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учащихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

## **2. Общие принципы организации питания**

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Организации и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2/4/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.4. Учащиеся Организации, в зависимости от режима обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

2.4. Питание в Организации организовано на основе примерного 10-ти дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для учащихся Организации.

2.4.1. Меню разрабатывается с учетом требуемых для учащихся поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

2.4.2. При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

2.4.3. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

2.4.4. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.4.5. В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

2.4.6. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) учащихся.

2.4.7. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

2.4.8. Разрабатываемое для учащихся меню должно отвечать следующим рекомендациям:

- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Реализация продукции, не предусмотренной утверждёнными перечнями и меню, не допускается.

2.5. Для создания условий организации питания в Организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 и СП 2.3./24/3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются - механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.6. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров, организацией Исполнителем, в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ от 5 апреля 2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.7. В соответствии с постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» столовая Организации обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии, обеспечена посадкой всех учащихся в обеденном зале площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв.м на одно посадочное место:

$S(\text{столовой})=109,1 \text{ кв.м. } 109,1\text{кв.м.}/0,7 \text{ кв.м.}=155,86 \text{ (155 человек)}$ .

2.8. Для организации питания в Организации используются следующие документы:

- приказ об организации питания учащихся;
- приказ о выплате денежной компенсации за питание учащихся, обучение которых осуществляется на дому;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании комиссии по контролю качества питания;
- приказ о создании комиссии по контролю работы пищеблока;
- приказ о создании Совета по питанию;
- приказ о создании комиссии родительского контроля;
- примерное десятидневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- табель учета посещаемости детей школьной столовой, получающих льготное питание.

2.9. Ответственность за организацию питания в Организации несет директор Организации, ответственный за питание.

### **3. Порядок организации питания учащихся**

3.1. Столовая Организации осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Организации.

3.2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Организации.

3.3. Классные руководители и учащиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания учащихся в Организации осуществляет Советом по питанию (Приложение № 2), бракеражной комиссией (Приложение №3), комиссией по контролю качества питания (Приложение № 4), комиссией по контролю работы пищеблока (приложение №5), комиссией родительского контроля за организацией питания учащихся (Приложение № 6).

3.5. Комиссии:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

3.6. Результаты проверки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», протокол, акт. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты. Комиссии вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принята мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.7. Раздача блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих доступ к работе на предприятиях общественного питания.

#### **4. Меры по улучшению организации питания**

4.1. В целях совершенствования организации питания учащихся администрация Организации совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях

эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

## **5. Порядок предоставления горячего питания учащимся**

5.1. Всем учащимся предоставляется одноразовое питание – завтрак. Для группы развивающих мероприятий после занятий организуется обед (за родительскую плату).

5.2. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Организации.

5.3. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.00 часов.

5.4. График предоставления питания устанавливает директором Организации самостоятельно с учетом возрастных особенностей учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

5.5. Примерное 10-дневное меню разрабатывается Организацией Исполнителя, осуществляющей питание учащихся (на основании заключенного контракта). Утверждается директором Организации, осуществляющей питание учащихся, согласовывается с директором Организации и представителем Роспотребнадзора.

Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Организации. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

5.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале и размещается на сайте Организации. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд и час изготовления.

## **6. Финансовое обеспечение.**

6.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания:

6.1.1. Финансирование питания учащихся осуществляется за счет:

– средств федерального, областного и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата);

– внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

6.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.



6.2. Организация питания за счет средств Федерального бюджета, бюджета Тульской области и местного бюджета:

6.2.1. Бюджетные средства на организацию питания учащихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

6.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

6.3. Организация питания за счет средств родительской платы:

6.3.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится на добровольной основе.

6.3.2. При отсутствии учащегося по уважительным причинам ребенок снимается с питания по звонку родителей за день предполагаемого отсутствия.

## **7. Меры социальной поддержки**

7.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у учащихся, отнесенных к одной из категорий в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. На полное возмещение расходов имеют право учащиеся, отнесенные к категории:

- учащиеся 1-5 классов (одноразовое питание – завтрак),
- учащиеся 6-9 классов из многодетных детей, тжс и ОВЗ (одноразовое питание – завтрак).

7.3. Основанием для получения учащимися компенсационных выплат является предоставление документов, определенных Учредителем.

7.4. При возникновении права на обеспечение льготным питанием учащихся в течение учебного года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день регистрации, право на льготное питание возникает со следующего дня после рассмотрения.

7.5. Списки учащихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора Организации.

7.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания учащемуся директор Организации издает приказ об исключении ребенка из списков учащихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

## **8. Обязанности участников процесса организации питания**

8.1. Директор Организации:

– Ежегодно в начале учебного года издает приказ; об организации питания в Организации.

– Несет ответственность за организацию горячего питания учащихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Организации и настоящим Положением.

- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением.

- Назначает из числа работников Организации ответственных за организацию питания.

- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания учащихся на родительских собраниях, заседаниях общественного совета, а также педагогических советах.

#### 8.2. Ответственный за организацию питания:

- Контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока.

- Формирует сводный список учащихся для предоставления горячего питания.

- Обеспечивает учет фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов по классам.

- Формирует список учащихся из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации (на основании заявления и подтверждающих документов).

- Координирует работу в Организации по формированию культуры питания.

- Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.

- Вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

- Ежедневно в течение учебного года обновляет информацию информационного стенда и раздела по питанию на сайте Организации.

- Ежедневно подавать заявку на оказание услуг по организации питания учащихся Организации не позднее 16.00 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи готового питания с учетом количества человек.

#### 8.3. Заведующая хозяйством:

- Обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования.

- Снабжает столовую достаточным количеством посуды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### 8.4. Повар и работники пищеблока:

- Выполняют обязанности в рамках должностной инструкции.

- Вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

#### 8.5. Классные руководители:

- Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения учащихся полноценным питанием.

- Выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

– Ежемесячно (в рабочий день месяца) предоставлять ответственному по питанию в Организации табель учета посещаемости детей школьной столовой, получающих льготное питание.

8.6. Родители (законные представители) учащихся:

– Представляют подтверждающие документы в случае, если учащийся относится к льготной категории детей.

– Сообщают классному руководителю о болезни учащегося или его временном отсутствии в Организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя 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.

– Вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Организации

– Вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

## **9. Обеспечение контроля качества и организации питания учащихся**

9.1. Организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания учащихся. Обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- Соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

- Разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены учащимся.

9.2. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив организует проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

9.3. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганда основ здорового питания организуется во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, Общественным Советом по питанию

9.4. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением. Состав комиссии утверждается приказом директора Организации

9.5. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

## **10. Условия организации питания**

10.1. Организация обеспечивает организацию ежедневного рационального и полноценного питания приготовленного с учетом требований СанПиН питания учащихся в соответствии СанПиН 2.3/2/4/3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Техническим регламентом ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

10.2. Организация разрабатывает и согласовывает с органами Роспотребнадзора примерное цикличное меню с учетом сезонности, необходимого количества основных веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся.

С учетом возраста учащихся в примерном меню должны быть соблюдены требования по массе порций блюд (приложение к техническому заданию), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп учащихся. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности.

10.3. Организация осуществляет контроль за:

- Своевременным обеспечением пищеблока необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся.

- Обеспечение строгого соблюдения установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую.

- Требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

- Обеспечение вывоза порожней тары и пищевых отходов,

- Функционированием пищеблока с учетом требований к персоналу, установленными СанПиН 2.3/2/4/3590-20 от 27.10.2020 № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- Осуществление контроля за соблюдением работниками столовой требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

- Обеспечением проведения работ по техническому обслуживанию и текущему ремонту холодильного, торгово-технологического и иного оборудования.

- Обеспечением помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной и столовой посудой, приборами

10.4. Перед началом приема пищи и после приема пищи учащимися, накрытие столов и уборка помещений пищеблока и обеденной зоны осуществляется силами работников столовой.

10.5. Организация питания должна осуществляться в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами, и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

10.6. Производство пищевой продукции должно быть организовано в соответствии с требованиями Госсанэпиднадзора и, Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

## **11. Совет по питанию.**

12.1. Совет по питанию (далее - Совет) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи Организации в организации и осуществлении административно-общественного контроля, за организацией и качеством питания учащихся в Организации.

12.2. Положение устанавливает порядок контроля за организацию здорового питания, учащихся Организации, в том числе горячего, определяет условия, общие организационные принципы рационального, сбалансированного питания учащихся.

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

12.4. Совет осуществляет свою деятельность в тесном взаимодействии с администрацией Организации, органами самоуправления образовательного учреждения, педагогическими работниками, родителями (законными представителями) органами контроля в сфере благополучия населения, общественными организациями и предприятиями независимо от их организационно - правовой формы.

## **13. Структура Совета по питанию**

13.1. Совет включает в себя постоянно действующую группу из числа работников Организации, государственного учреждения здравоохранения. Общее количество членов Совета - не менее 5 человек.

13.2. Председателем совета является директор Организации, или избранное лицо из числа сотрудников Организации. Из числа членов Совета назначается заместитель председателя и секретарь Совета.

13.3. В состав Совета по питанию входят:

- Директор Организации,
- Заместитель директора
- Заместитель директора по хозяйственной части
- Ответственный по питанию
- Медицинский работник

13.4. Состав совета утверждается приказом директора Организации сроком на 1(один) год.

#### **14. Основные задачи работы Совета по питанию**

14.1. Основными задачами Совета являются:

- обеспечение и реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований: (Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения;

- разъяснение принципов здорового питания и правила личной гигиены учащимся;

- разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания, учащихся в Организации;

- реализация социальных гарантий учащимся, относящимся к категориям, имеющим право на получение бесплатного питания;

- содействие предупреждению (профилактике) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

14.2. Задачи Совета:

- осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в Организации;

- организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в Организации;

- координация деятельности Организации и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

#### **15. Порядок и направления работы Совета по питанию**

### 15.1. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в Организации и способствует его интеграции в работу;
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания;
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

### 15.2. Совет осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи);
- за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного на Совете, за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

15.3 Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал, оформляя заседания протоколами.

## **16. Права и обязанности членов Совета**

16.1. Решения Совета принимаются в соответствии с действующим законодательством, должны быть обоснованными и приняты в пределах его компетенции. Решения являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательных отношений.

16.2 Члены Совета обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

16.3. Члены Совета имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Организации;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Организации;
- согласовывать с директором Организации планы мероприятий по совершенствованию организации питания;

- участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания в Организации;
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете решений и поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Организации.

### **17. Ответственность Совета по питанию**

17.1. Совет по питанию несет ответственность:

- за соблюдение в процессе организации питания в Организации действующего законодательства;
- за соблюдением гарантий прав учащихся и их родителей (законных представителей);
- за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений;
- за информирование родителей (законных представителей) учащихся о состоянии работы Совета, через информационный стенд.

### **18. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся**

18.1. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания в Организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, комиссией родительского контроля (далее – комиссия).

18.2. Задачами родительского контроля за организацией питания учащихся являются:

- повышение качества и эффективность организации питания, путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявления пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования навыков здорового питания;

- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания.

- выявление степени удовлетворения учащихся и их родителей (законных представителей) качеством организации питания.

18.3. Для включения родителя (законного представителя), изъяввшего желание участвовать в мониторинге питания в состав комиссии родительского контроля, необходимо письменно обратиться с заявлением на имя директора Организации.

18.4. Состав комиссии формируется из числа родителей (законных представителей) изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, и по рекомендации Совета родителей, классных руководителей.

18.5. В состав комиссии могут входить представители Организации, организаторов питания, независимые эксперты.

18.6. Состав комиссии утверждается приказом директора Организации ежегодно.



18.7. В состав комиссии входят Председатель, заместитель председателя, члены комиссии.

18.8. Комиссия проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал, оформляя заседания протоколами.

18.9. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания, состав комиссии обязан изучить основные направления родительского контроля за организацией питания, рекомендованных Методические рекомендации 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях».

18.10. Члены Комиссия должна соблюдать правила внутреннего распорядка Организации.

18.11. Работа комиссии осуществляется с соблюдением санитарных условий.

18.12. В ходе мониторинга качества питания учащихся комиссия имеют право:

- задавать ответственному представителю Организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценивать показатели пищевой продукции результате дегустации блюд или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду.

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

18.13. При проведении мониторинга организации питания комиссия не имеет право:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать учащихся во время приема пищи;

- находить в столовой без представителя Организации.

- производить фото и видеоматериалы, содержащие информацию, поименную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии родительского контроля за качеством организации питания.

18.14. В ходе мониторинга члены комиссии заполняют оценочные листы (Приложение № 7), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результатам мониторинга (Приложение №8 ).

18.15. По результатам мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах своих полномочий) в адрес Организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания в адрес администрации Организации.

18.16. Организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссии и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания учащихся.

### **19. Порядок доступа родителей (законных представителей) учащихся в помещение для приема пищи.**

19.1. Родителю (законному представителю) учащегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания необходимо:

19.1.1. Уведомить за 5 рабочих дней письменно или в форме электронного обращения директора Организации.

19.1.2. Войти в состав комиссии родительского контроля за организацией питания учащихся или согласовать индивидуальное посещение для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка.

19.1.3. Соблюдать правила личной гигиены.

19.1.4. Соблюдать мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой короновирусной инфекцией.

19.1.4. Применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска).

19.1.4. При посещении помещения приема пищи иметь подтверждающий документ (Приложение №9), утвержденный директором Организации.

19.1.5. При посещении помещения для приема пищи, не должен нарушаться режим питания учащихся.

### **20. Ответственность**

20.1. Все работники Организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

21.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную, действующим законодательством ответственность за не уведомление Организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

22.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

## **21. Заключительные положения**

21.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения приказа руководителем Организации.

21.2. Срок действия Положения не ограничен.

21.3. В настоящее положение по мере необходимости могут быть внесены дополнения и изменения.

Директор

И.И. Бурцева

Приложение № 2  
к приказу МБОУ «СОШ № 25»  
от 24.02.2022 г. № 39/1-Д

**Совет по питанию**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательной школы № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)

Председатель совета:

\_\_\_\_\_ - директор;

Заместитель председателя:

\_\_\_\_\_ –ответственный по питанию;

Секретарь совета:

\_\_\_\_\_ - заместитель директора;

Члены совета:

\_\_\_\_\_ - медицинский работник;

\_\_\_\_\_ - заведующая хозяйственной частью;

Директор

И.И. Бурцева

Приложение № 3  
к приказу МБОУ «СОШ № 25»  
от 24.02.2022 г. № 39/1-Д

**Бракеражная комиссия**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательной школы № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)

1. \_\_\_\_\_ - ответственный за организацию питания.
2. \_\_\_\_\_ - медицинский работник.
3. \_\_\_\_\_ - заведующая производством.

Директор

И.И. Бурцева

Приложение № 4  
к приказу МБОУ «СОШ № 25»  
от 24.02.2022 г. № 39/1-Д

**Комиссия по контролю качества питания**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательной школы № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)

1. \_\_\_\_\_ - директор.
2. \_\_\_\_\_ - ответственный за организацию питания.
3. \_\_\_\_\_ - медицинский работник.

Директор

И.И. Бурцева

**Комиссия по контролю работы пищеблока**  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательной школы № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)

1. \_\_\_\_\_ - директор.
2. \_\_\_\_\_ - ответственный за организацию питания.
3. \_\_\_\_\_ - медицинский работник.
4. \_\_\_\_\_ - заведующая хозяйством.
5. \_\_\_\_\_ - заведующая производством.

Директор

И.И. Бурцева

Состав комиссии родительского контроля  
за организации питания учащихся  
Муниципального бюджетного общеобразовательного  
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)

Председатель совета:

\_\_\_\_\_ – представитель родителей (законных представителей) \_\_\_  
класса (по согласованию);

Заместитель председателя:

\_\_\_\_\_ – представитель родителей (законных представителей)  
\_\_\_ класса (по согласованию);

Члены совета:

\_\_\_\_\_ – представитель родителей (законных представителей)  
\_\_\_ класса (по согласованию);

\_\_\_\_\_ – ответственный по питанию;

\_\_\_\_\_ – представитель родителей (законных представителей) \_\_\_  
класса (по согласованию).

Директор

И.И. Бурцева



### Оценочный лист.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и повторы:	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) нет	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

Директор

И.И. Бурцева

Приложение № 8  
к приказу МБОУ «СОШ № 25»  
от 24.02.2022 г. № 39/1-Д

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 25»  
И.И. Бурцева  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

АКТ №1  
проверки школьной столовой

1. Дата и время проверки школьной столовой комиссией \_\_\_\_\_: \_\_\_\_ч  
\_\_\_\_\_мин.

2. Наименование, адрес учреждения МБОУ «СОШ № 25», г. Новомосковск, ул. Садовского, дом 27

3. Комиссия по контролю качества питания организации, осуществляющей образовательную деятельность в составе:

Председателя комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

составили настоящий акт в том, что «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ года в \_\_ ч. \_\_ мин. была проведена проверка \_\_\_\_\_.

4. Школьной столовой на «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ года было предложено: \_\_\_\_\_

5. В ходе проверки выявлено: \_\_\_\_\_

5.1 Было проведено контрольное взвешивание порций:

При взвешивании 3-х порций \_\_\_\_\_ полученная масса равнялась \_\_\_\_ гр., \_\_\_\_\_ гр., что соответствует норме (выход \_\_\_\_\_ - \_\_ гр., \_\_\_\_\_ - \_\_ гр., \_\_\_\_\_.)

5.2 Было проведена дегустация готового блюда:

При дегустации членами комиссии, был выявлен факт \_\_\_\_\_.

5.3 Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5.4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5.5. В пищеблоке нарушений не было выявлено.

6. Мероприятия по устранению нарушений:

1. Контролировать время приготовления блюд.

2. Контролировать температуру готового блюда при подаче.

3. Контролировать соблюдения графика посещения столовой учащимися.

4. Накрывать столы для учащихся после звонка на перемену, согласно графику приема пищи.

Председатель комиссии:

\_\_\_\_\_ (подпись, расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (дата)

Члены комиссии

\_\_\_\_\_ (подпись, расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ (дата)

(подпись, расшифровка подписи)

(дата)

---

(подпись, расшифровка подписи)

(дата)

Акт в двух экземплярах составлен «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Директор

И.И. Бурцева

Приложение № 9  
к приказу МБОУ «СОШ № 25»  
от 24.02.2022 г. № 39/1-Д

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОД НОВОМОСКОВСК

**Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная  
школа № 25»  
(МБОУ «СОШ № 25»)**

Садовского ул., д.27,  
г. Новомосковск, Тульская область, 301650,  
тел./факс (48762) 6-37-33  
e-mail: [mou25.nmsk@tularegion.org](mailto:mou25.nmsk@tularegion.org)  
<http://shkola25nov.ucoz.ru>  
ОКПО 12470030, ОГРН 1027101415109  
ИНН/КПП 7116031508/711601001

\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

С П Р А В К А

Дана \_\_\_\_\_, в подтверждение того, что она (он)  
(ФИО родителя (законного представителя))

является членом комиссии родительского контроля за организацией питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25», согласно приказу от 24.02.2022 г. № 40-Д «Об утверждении состава комиссии родительского контроля за организацией питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 25».

Справка подтверждает право доступа в помещение приема пищи для проведения мониторинга качества питания.

Директор

И.И. Бурцева

Директор

И.И. Бурцева