

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДРОФИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

Согласовано  
Председатель  
Управляющего совета

*Prof. С.А. Оманова*  
Протокол № 1 от 09.01.2024 г

РАССМОТРЕНО  
на заседании  
педагогического совета

Протокол №18  
от 29.12.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор школы

Приказ №08  
от 09.01.2024 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О ПИТАНИИ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания учащихся МБОУ «Дрофинская СОШ» разработано в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания обучающихся:

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года (статья 37. статья 79 пункт 7);
- Типового положения об общеобразовательном учреждении, утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);
- Указом Президента Российской Федерации от 19.10.2022 №757 № «О мерах, осуществляемых в субъектах Российской Федерации в связи с Указом Президента Российской Федерации от 19 октября 2022 года №756»;
- Федерального закона от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013. с изменениями от 27.06.2013) (глава 4. статьи 19. 20);
- Федерального закона Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Государственной программы развития образования в Республике Крым, утвержденной постановлением Совета министров Республики Крым от 16 мая 2016 года № 204;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08). утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

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

- Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 мая 2020 г. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20»;

- Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 мая 2020 г. «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. МР 2.4.0180-20»;

- Закон Республики Крым от 06.07. 2015г. № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;

- Постановления Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»; п.1 протокола заседания оперативного штаба Республики Крым;

- Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденные совместным приказом Министерства образования науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04. 2021г. № 565/64.

- постановлений администрации Нижнегорского района от 10.01.2022г. №07 «Об утверждении стоимости питания для обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Нижнегорского района Республики Крым», от 21.12.2023 №380 «О внесении изменений в постановление Администрации Нижнегорского района Республики Крым от 10 января 2022 года №07 «Об утверждении стоимости питания для обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Нижнегорского района Республики Крым», от 07.09.2023 №258 «О внесении изменений в постановление Администрации Нижнегорского района Республики Крым от 10 января 2022 года №07 «Об утверждении стоимости питания для обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Нижнегорского района Республики Крым», от 05.04.2019г №101 «Об утверждении Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания с ограниченными возможностями здоровья, а также детям-инвалидам, имеющим статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому»

- Устава МБОУ «Дрофинская СОШ».

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 14 июля 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.9. Питание обучающихся осуществляется в пищеблоке, находящимся на территории образовательного учреждения.

1.10. Контроль выполнения настоящего Положения осуществляется в соответствии с законодательством РФ уполномоченным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования 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 Российской Федерации.

## **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (*Приложение 3*).

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, повара и кухонного работника общеобразовательной организации, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки

предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 2*).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации (*Приложение 4*).

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом

режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 5*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося (*Приложение 6*).

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- объём блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 8*);
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 9*).

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (*Приложение 10*).

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ (*Приложение 11*).

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

## **8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

**8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в образовательной организации обеспечиваются учредителями не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета,**

**бюджетов Республики Крым, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.**

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований Республики Крым осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Крым, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.4. Администрация общеобразовательной организации 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.

8.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.7. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, не проживающих в образовательной организации, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

8.8. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано федеральными государственными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается федеральными государственными органами, в ведении которых находятся образовательная организация.

8.10. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано образовательной организацией на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

8.11. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, согласованным директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции.

8.12. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в *Приложении 9*.



8.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.15. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, котлеты, сырники, оладьи – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.16. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.17. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 12*).

8.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.19. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.20. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- согласование ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.21. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.22. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

## **9. Порядок организации дополнительного питания школьников**

9.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

## **10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

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

### **10.2. Порядок предоставления бесплатного питания**

**10.2.1. Организация бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов** осуществляется в рамках реализации Государственной программы развития образования в Республике Крым, утвержденной постановлением Совета министров Республики Крым от 16 мая 2016 года № 204.

- (**завтрак**) обучающихся, получающих начальное общее образование с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов на 1 ребенка в день в размере – **73,71 руб.** за счет средств федерального бюджета.

### **10.2.2. Организация получения бесплатного горячего питания отдельных категорий учащихся:**

**Бесплатное питание (завтрак)** обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов на 1 ребенка в день в размере - **46 руб.** за счет средств бюджета Нижнегорского района Республики Крым льготных категорий:

- детей сирот,
- детей, оставшихся без попечения родителей,
- детей-инвалидов,
- обучающихся из малоимущих семей,
- обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья,
- детей находящихся в социально опасном положении,
- детей (пасынков, падчериц) которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских частях Министерства обороны Российской Федерации, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих ЧВК, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии Российской Федерации и приравненных к ним лиц), участвующих в специальной военной операции, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в специальной военной операции (далее-участники СВО).

**Бесплатное питание (обед)** обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов

на 1 ребенка в день в размере – **77,50 руб.** за счет средств бюджета Нижегородского района Республики Крым льготных категорий:

- детей сирот,
- детей, оставшихся без попечения родителей,
- детей-инвалидов,
- обучающихся из малоимущих семей,
- обучающихся из многодетных семей, детей с ограниченными возможностями здоровья,
- детей находящихся в социально опасном положении,
- детей (пасынков, падчериц) которые находятся на иждивении) граждан, призванных на территории Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан, заключивших контракт о прохождении военной службы с Министерством обороны Российской Федерации в действующих воинских частях Министерства обороны Российской Федерации, расположенных на территории Республики Крым и города федерального значения Севастополя и иных граждан (добровольцев, военнослужащих ЧВК, военнослужащих (сотрудников) подразделений и воинских частей национальной гвардии Российской Федерации и приравненных к ним лиц), участвующих в специальной военной операции, в том числе находящихся на лечении вследствие ранения (военной травмы), уволенных с военной службы вследствие ранения (военной травмы), погибших при выполнении боевых задач в связи с участием в специальной военной операции (далее-участники СВО).

**10.3. Для получения бесплатного питания отельным категориям учащихся родители (законные представители) представляют следующие документы:**

10.3.1.Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

-Заявление законного представителя.

-Копию правового акта администрации муниципального образования:

а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи.

-Копию страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС) обучающегося образовательного учреждения.

10.3.2.Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

-Заявление родителей (законного представителя).

-Протокол заключения врачебной консультационной комиссии (ВКК).

-Копию страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС) обучающегося образовательного учреждения.

10.3.3.Для обучающихся из малоимущих семей:

-Заявление родителя (законного представителя).

-Справку о признании семьи малоимущей, выданной исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

-Копию страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС) обучающегося образовательного учреждения.

10.3.4. Для обучающихся из многодетных семей:

-Заявление родителей (законного представителя).

-Удостоверение многодетной семьи. выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.

-Копию страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС) обучающегося

образовательного учреждения.

10.3.5. Для детей граждан Российской Федерации, призванных на территории Нижнегорского района Республики Крым на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации:

-Заявление родителей (законного представителя).

- Справка или иной документ, подтверждающий отнесение одного из родителей (законного представителя ) к категории участника СВО.

#### **10.4.Порядок прекращения предоставления горячего питания;**

Горячее питание прекращает предоставляться в следующих случаях:

-Окончание срока действия Договора об организации услуг по предоставлению горячего питания;

-Окончание срока действия документов, подтверждающих статус ребенка или семьи (для обучающихся льготной категории);

-За месяц классный руководитель письменно (приложение 3) ставит в известность родителей

или законных представителей обучающегося о предстоящем окончании срока действия документов, подтверждающих статус ребенка или семьи.

-На основании заявления родителей (законных представителей) обучающегося издается приказ МБОУ о выбытии обучающегося из списочного состава на предоставление горячего питания.

#### **10.5.Выплата денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания обучающимся – детям-инвалидам, инвалидам, детям с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому на основании медицинских показаний**

Денежная компенсация предоставляется в размере 100 процентов стоимости льготного питания, установленного на 01 января каждого года

Дети-инвалиды, инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся и получающих образование на дому на основании медицинских показаний, взамен льготного питания получают следующую денежную компенсацию за горячее питание:

- для обучающихся, получающих начальное общее образование – 73,71 руб. (завтрак);

- для обучающихся льготной категории, получающих основное общее и среднее общее образование – 46 руб. (завтрак);

- для обучающихся льготной категории, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование – 77,50 руб. (обед).

#### **10.6.Порядок подачи документов и принятия решения о выплате денежной компенсации**

Для выплаты денежной компенсации один из родителей (законных представителей) ежегодно представляют следующие документы:

а) заявление о выплате денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания;

б) копию свидетельства о рождении ребенка;

в) копию справки об установлении инвалидности;

г) протокол заключения врачебной консультационной комиссии (ВКК) с решением обучения на дому;

д) копию страхового номера индивидуального лицевого счета (СНИЛС) обучающегося образовательного учреждения;

е) копии документов, удостоверяющие личности родителей (иных законных представителей).

ж) Оригиналы свидетельства о рождении ребенка, заключения врачебной консультативной комиссии (ВКК), документа, удостоверяющего личность родителя (иных

законных представителей), предоставляются в общеобразовательное учреждение для ознакомления.

На основании договора на обучение на дому, заявления на выплату денежной компенсации и при наличии всех документов издается приказ руководителя о выплате денежной компенсации с определением суммы компенсации на каждого ребенка. Копии вышеуказанных документов, приказ руководителя о назначении компенсации, табель учета посещения занятий предоставляются в бухгалтерию не позднее 5 числа каждого месяца. Компенсация выплачивается только за дни фактического посещения занятий, исключая дни неявок по уважительным и неуважительным причинам не позднее 30 числа за предыдущий месяц, только за дни фактически проведенных занятий.

Выплата денежной компенсации взамен предоставления бесплатного горячего питания осуществляется по заявлению заявителя по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на счет, открытый в кредитной организации и указанный в заявлении.

Обучающимся льготных категорий, вновь поступающим в образовательное учреждение в течение учебного года или приобретающим право на предоставление льготного питания в течение учебного года, денежная компенсация взамен льготного питания предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления, если заявление подано до 20 числа текущего месяца.

#### **10.7. Прекращение выплаты денежной компенсации**

Основанием прекращения выплаты денежной компенсации взамен предоставления бесплатного горячего питания является:

- а) заявление заявителя об отказе от выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания;
- б) перевод или отчисление учащегося из учебного заведения;
- в) истечение срока действия справки об установлении инвалидности.

Выплата денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания прекращается со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении выплаты денежной компенсации.

#### **10.8. Контроль и ответственность за предоставление выплаты денежной компенсации**

Общеобразовательное учреждение обязано обеспечить сохранность документов, касающихся назначения и выплаты денежной компенсации.

Контроль за назначением и выплатой денежной компенсации возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

Контроль за целевым и эффективным использованием бюджетных средств осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

#### **11. Организация питания за родительский счет**

11.1. Размер платы, взимаемый с родителей (законных представителей), за питание обучающихся утверждается локальным актом образовательного учреждения.

11.2. Рекомендуемая стоимость питания для обучающихся, обеспечиваемых питанием за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается в размере равном стоимости питания обучающихся, отнесенных к льготной категории, обеспечиваемых питанием за счет бюджетных средств муниципального образования.

11.3. Руководитель образовательного учреждения своим приказом назначает лицо, из числа сотрудников учреждения, ответственное за расход продуктов и средств, поступивших от родителей (законных представителей) в качестве платы за предоставление питания обучающимся данной категории.

11.4.Классные руководители:

11.4.1.Ведут ежедневный учёт обучающихся, получающих питание, осуществляют заказ на следующий день до 20.00 по действующей ссылке и до 9.00 следующего дня в журнале заказов.

11.4.2.Питание обучающихся данной категории осуществляется по заявлению родителей или лиц их заменяющих на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату наличными средствами 1 раз в 10 дней (на продолжительность десятидневного меню).

11.4.3.Родительская плата взимается только па оплату продуктов питания, расходование средств родительской платы на иные цели, не допускается.

11.4.4.Стоимость набора продуктов определяется как размер средней стоимости набора продуктов для приготовления обеда за период действия примерного меню ( 10 дней).

11.4.5.Сумма платежа на питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцировано, с учетом рабочих дней в месяце.

**11.4.6. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам,** при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии (до 20.00). ребенок снимается с питания, ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий период. Об отсутствии ребенка родители должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия. В случае не предупреждения либо несвоевременного предупреждения об отсутствии ребенка, перерасчет стоимости питания за первый день отсутствия не производится. Перерасчет стоимости питания за первый день отсутствия ребенка не производится также в случае, если предупреждение поступило непосредственно в первый день отсутствия.

## **12. Ответственность и контроль за организацией питания**

14.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

14.2. Распределение обязанностей по организации отражаются в должностных инструкциях.

14.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

14.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

14.5. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

### **14.6. Директор школы:**

- несет персональную ответственность за организацию питания школьников;
- принимает безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных средств на питание на указанную сумму;
- утверждает приказом списочный состав учащихся 1-4 классов и учащихся льготной категории на 01 сентября и на 01 января:

-утверждает ежедневное и перспективное меню;

-назначает ответственных за ведением документации по столовой и выполнением ежедневного и перспективного меню, норм питания.

#### **14.7.Медицинская сестра:**

- обеспечивает соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;

- контролирует сроки приготовления и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе;

- информирует администрацию МБОУ, отдел образования и ФБУЗ о случаях появления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала;

- допускает к работе на пищеблок здоровые лица, прошедшие медосмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков медосмотра работников столовой, сдачей санминимума;

- контролирует хранение продуктов с целью предотвращения их порчи и потерь; документы на продукты, поступающие на склад, удостоверяющие их качество и безопасность;

- контролирует учет хранящихся на складе продуктов и отчетную документацию по их движению (ведение бракеражных журналов):

-согласовывает двухнедельное и ежедневное меню, меню-раскладку, технологические карты блюд, ведение учетной документации пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильника

- контролирует выполнение персоналом столовой закладки, учет продуктов и условия их сохранности;

- ежедневно контролирует закладку продуктов, в соответствии к нормам, качество и выход отпущенных блюд;

- своевременно отмечает данные в бракеражном журнале готовой продукции;

- выполняет постоянный контроль за организацией и качеством пищи:

- контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований в пищеблоке и в зале; столовой;

- систематически проводит анализ физического развития и здоровья учащихся с учетом качества получения питания;

проводит санитарно-просветительскую работу с работниками пищеблока по предупреждению инфекционных и кожных заболеваний;

- контролирует прохождение работниками пищеблока медосмотра;

- ведет учет и реализацию пищевых отходов.

- постоянно контролирует условия сохранности<sup>TM</sup> и сроки реализации выданной продукции;

#### **14.8. Ответственный за питание:**

- назначается приказом директора школы;

- организует горячее питание для учащихся и работу буфета;

- ведет контроль качества готовой продукции;

- обеспечивает контроль отпуска горячего питания по классам на переменах, в соответствии с режимом занятий, составляет график питания учащихся;

- ведет общий учет питания учащихся I -4 классов и льготой категории ежемесячно;
- своевременно контролирует сдачу отчетов по питанию учащихся за месяц;

#### **14.9.Классные руководители:**

- подтверждают документально учет детей льготной категории - формируют папку с пакетами документов обучающихся на получение горячего питания;
- доводят до сведения детей график посещения столовой;
- лично присутствуют во время обеда в соответствии с графиком посещения столовой;
- ведут разъяснительную работу среди школьников о пользе горячего питания, организуют работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания. этики приема пищи, профилактике элементарно-зависимых заболеваний. пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- на классных родительских собраниях разъясняют родителям новые требования СанПиНа к питанию учащихся;
- обеспечивают дежурство в столовой: размещение учащихся за закрепленным отдельным обеденным столом за каждым классом.
- ведут табель питания класса.

#### **14.10. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:**

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

14.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

#### **15.Взаимодействия. Контроль.**

15.1.Во исполнение вышеуказанных пунктов это Положение предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом, медсестрой.



15.2.Это Положение подлежит обязательному включению в план производственного контроля школы.

15.3.Контроль за надлежащим выполнением этого Положения лежит в пределах компетенции:

15.4.Внутришкольного контроля администрации заинтересованными ведомствами и структурами;

Инспекторского контроля управлением образования;

15.5.Специалистов по контролю за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних.

## **16. Заключительные положения**

16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

16.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

16.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

