

ПРИНЯТО  
на Совете Учреждения  
протокол № 1  
от «28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 52»  
Т.И. Попова  
от 30.08.2023 г. приказ №169



## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №52 с углубленным изучением отдельных предметов»

1.1.1. Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1.1.2. Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

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

1.1.5. МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;

1.1.6. Уставом МБОУ «СОШ №52» и локальными нормативными актами, регламентирующими вопросы обеспечения обучающихся питанием;

1.2. Настоящее Положение, разработанное с целью организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса,

1.2.1. определяет:

1.2.1.1. общие принципы организации горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №52 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Школа);

1.2.1.2. правила и требования к организации питания обучающихся;

1.2.2. устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Школе;

1.2.3. регулирует отношения между участниками образовательных отношений;

1.3. Настоящее Положение:

- 1.3.1. Является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания;
  - 1.3.2. принимается на заседании педагогического совета с учетом мнения Советов родителей - родительских комитетов классных коллективов, согласовывается руководителем организации общественного питания и утверждается приказом директора Школы;
  - 1.3.3. Вводится в действие со дня утверждения до внесения изменений в законодательство, регламентирующее организацию питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
  - 1.3.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение утверждаются приказом директора Школы;
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательных отношений Школы.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

- 2.1. Целью организации питания является укрепление здоровья детей и подростков;
- 2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:
  - 2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - 2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
  - 2.2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
  - 2.2.4. социальная поддержка:
    - 2.2.4.1. обучающихся 1-4-х классов;
    - 2.2.4.2. обучающихся 5-11-х классов из малообеспеченных семей имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи, определенный приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики;
    - 2.2.4.3. обучающихся 5-11-х классов из многодетных семей;
    - 2.2.4.4. обучающихся 5-11-х классов, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
    - 2.2.4.5. обучающихся 5-11-х классов с ограниченными возможностями здоровья

## **3. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

- 3.1. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;
- 3.2. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:
  - 3.2.1. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
  - 3.2.2. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- 3.2.3. соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- 3.2.4. наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- 3.2.5. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- 3.2.6. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- 3.2.7. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;
- 3.3. Режим питания:
  - 3.3.1. Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов;
  - 3.3.2. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации;
- 3.4. Формирование у обучающихся культуры правильного питания:
  - 3.4.1. В Школе создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;
  - 3.4.2. При приеме пищи обучающиеся не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения;
- 3.5. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологической потребности;
- 3.6. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи;
- 3.7. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- 4.1. Организация питания обучающихся является обязательным направлением деятельности Школы;
- 4.2. К обслуживанию горячим питанием обучающихся в Школе на договорной основе допускаются предприятия общественного питания;
- 4.3. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся;

- 4.4. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Школы на текущий учебный год;
- 4.5. Оплата питания различных категорий обучающихся, получающих услугу по организации питания обучающихся, производится за счет средств родителей (законных представителей) или бюджетных средств Удмуртской Республики и муниципального образования «Город Ижевск»;
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания;
- 4.7. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы;
- 4.8. Ежедневно в обеденном зале и на официальном сайте размещается утвержденное директором Школы меню, в котором указываются наименования блюд, их объем (выход в граммах и (или) в миллилитрах), пищевая ценность и стоимость;
- 4.9. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором Школы. Отпуск обучающимся питания в столовой осуществляется по классам;
- 4.10. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком, утвержденным директором, контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи и их поведение во время ее приема;
- 4.11. Ответственный за организацию питания осуществляет свою деятельность в соответствии с должностной инструкцией;
- 4.12. Уборка столовой производится после каждого приема пищи обучающимися;
- 4.13. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока. К работе на пищеблоке допускаются:
- 4.13.1. здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями,
  - 4.13.2. а также сдавшие зачет по гигиенической подготовке;
- 4.14. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и (или) острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора;

## **5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

- 5.1. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе может осуществляться органами Роспотребнадзора;
- 5.2. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции могут осуществлять:
- 5.2.1. Директор Школы;
  - 5.2.2. Медицинский работник;
  - 5.2.3. Ответственный за организацию питания;
  - 5.2.4. Бракеражная комиссия;
  - 5.2.5. Родительский контроль.

- 5.3. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в столовой, а также за организацию питания обучающихся возлагается на директора Школы и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего Школы;
- 5.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с родительской общественностью;
- 5.5. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентирован локальным нормативным актом общеобразовательной организации;
- 5.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:
- 5.6.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
  - 5.6.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - 5.6.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
  - 5.6.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - 5.6.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  - 5.6.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
  - 5.6.7. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
  - 5.6.8. информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.
- 5.7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей и участия в работе Комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся. Итоги проверок могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, Управления образования Администрации города Ижевска, руководителя организации общественного питания и (или) органов контроля (надзора).

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 6.1. Стороны, обеспечивающие предоставление услуги по организации питания обучающихся Школы, несут ответственность в соответствии законодательством РФ за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по Договору и настоящему Положению;
- 6.2. Организация общественного питания несет ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд, качество, санитарию, технику безопасности, за сохранность оборудования, инвентаря и помещения (пищеблока) в соответствии с действующим законодательством РФ;
- 6.3. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в Лицее несет директор и ответственный за организацию питания.