

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ «Красноивинская СОШ»:  
Приказ от «30» РЗ 2021 г. № 64



Е.В. Потрепалова

РАССМОТРЕНО  
с учетом мнения родителей (законных представителей)  
на Совете родителей протокол № 5 от «30» РЗ 2021 г.

# Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Красноивинская СОШ»

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МКОУ «Красноивинская СОШ» (далее – " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 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», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03. 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., Уставом МКОУ «Красноивинская СОШ».

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в «Красноивинская СОШ» 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 МКОУ «Красноивинская СОШ».

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи, 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 МКОУ «Красноивинская СОШ» осуществляется на договорной основе с «поставщиками» как за счет средств бюджета, федеральных денег, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

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

1.6 Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г. с изменениями на 30 декабря 2020г. « О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, федеральных денег, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.7 Организация питания в МКОУ «Красноивинская СОШ» осуществляется штатными работниками.

## **2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МКОУ «Красноивинская СОШ» является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания ;
- использование бюджетных и федеральных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства

## **3. Права и обязанности участников процесса организации питания**

### **3.1. Директор школы:**

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, заседаниях родительских собраний.

### **3.2. Ответственный за организацию питания:**

- координирует и контролирует работу пищеблока, организаций - поставщиков продуктов питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

### **3.3. Медицинские работники:**

- контролируют работу согласно Санитарно - эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», особенности организации общественного питания детей в общеобразовательных учреждениях;
- утверждают список обучающихся, не переносящих молоко, продукты питания и имеющие аллергические реакции на лекарственные средства.

### **3.4. Повара:**

- обеспечивают своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;
- обеспечивают возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивают сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивают режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывают планово-отчётную и иную документацию установленного образца;
- качество приготовления пищи;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- выполнение правил внутреннего трудового распорядка;
- соблюдение необходимых условий охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности;
- сохранность, размещение и хранение оборудования;
- соблюдение режима работы в соответствии с утвержденным графиком;
- своевременность прохождения медицинского осмотра и санитарно-гигиенической подготовки.

### **3.5. Классные руководители и воспитатели ГПД:**

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

### **3.6. Родители (законные представители) обучающихся:**

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся.

### **3.7. Обучающиеся:**

- имеют право получать питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;

- обязаны соблюдать правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

При организации работы на базе школы-оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, а также в случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по школе учителей, классных руководителей. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой .

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе .**

4.1. Питание в МКОУ «Краснонивинская СОШ» организуется за счет федеральных средств, средств бюджета и родительской платы.

4.2 Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором МКОУ «Краснонивинская СОШ», меню с обязательным указанием сведений об объемах блюд, калорийности и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора МКОУ «Краснонивинская СОШ» ежегодно.

4.6. Классные руководители обеспечивают сопровождение в помещение столовой, соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов (начальные классы), обучающиеся среднего и старшего звена получают пищу в окне раздачи.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, назначенная приказом директора МКОУ «Краснонивинская СОШ». Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (журнал бракеража готовой кулинарной продукции) (*Приложение 1*).

#### **5. Требования к персоналу.**

5.1 Медицинский работник или ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых приготовлением продукции питания. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение 2*) на бумажном или электронном носителях.

5.2 Холодильное оборудование должно быть оборудовано термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учета и вносит их в соответствующие журналы (*Приложение 3*)

5.3 В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей.

5.4 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду;
- снимать в отведенных местах рабочую одежду при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов;

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

## **6. Порядок поставки продуктов.**

6.1 Порядок поставки продуктов определяется договорами (контрактами) между поставщиками и МКОУ «Краснонивинская СОШ».

6.2 На упаковку (тару) должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства.

6.3 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок (*Приложение 4*).

## **7. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах.**

7.1 Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающихся (*Приложение 5*).

7.2 При составлении меню для школьников учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы (*Приложение 6*);
- объем блюд для каждой возрастной группы (*Приложение 7*);
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд (*Приложение 8*);

7.3 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 (*Приложение 9*).

## **8. Документация**

8.1 В МКОУ «Краснонивинская СОШ» по организации питания обучающихся должны быть следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное меню;
- ведомость контроля за рационом питания детей (*Приложение 12*);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке (*Приложение 11*);
- Журнал генеральной уборки (*Приложение 10*);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (при наличии складских помещений)

## **9. Контроль за организацией питания.**

9.1. Контроль за организацией питания обучающихся, соблюдением рецептов и технологических режимов осуществляется старшей медицинской сестрой МКОУ «Краснонивинская СОШ».

9.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептов, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

## Приложение 1

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

## Приложение 2

### Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

## Приложение 3

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

## Приложение 4

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступил	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступ	Номер документа,	Результаты органоле	Условия хранения	Дата и час фактич	Подпись ответственного лица

ения пищев й продук ции						пивше го проду кта (в кг, литра х, шт)	подтвер ждающ его безопас ность принят ого пищев го продукт а (деклар ация о соответ ствии, свидете льство о государ ственно й регистр ации, докуме нты по результ атам ветерин арно- санитар ной эксперт изы)	птическо й оценки, конечн ый срок реализа ции	еской реализа ции
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------

## Приложение 5

### Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120

Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

**Приложение 6**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)**

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные – 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18



22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

## Приложение 7

### Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

## Приложение 8

### Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.  
 44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.  
 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## Приложение 9

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133

	Соки фруктово-ягодные	133
	Сухофрукты:	
	Яблоки	12
	Чернослив	17
	Курага	8
	Изюм	22

**Приложение 10**

**Журнал – график проведения генеральных уборок**

№п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	ФИО, подпись исполнителя

**Приложение 11**

**Журнал учета работы бактерицидной лампы (рециркулятора)**

ДАТА	ВРЕМЯ	МЕСТО	ПОДПИСЬ

**Приложение 12**

**Ведомость контроля за рационом питания**

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 6	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	7			

**Рекомендации по корректировке меню:** \_\_\_\_\_