ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета

Протокол № 5 от 05.03.2025 г.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОна заседании Управляющего советапротокол № 1 от 05.03.2025 г. | УТВЕРЖДАЮдиректор МБОУ ЦО № 20\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Матвиевскийприказ № 97 от 05.03.2025 г. |

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
В МБОУ ЦО №20

Тула -2025

1. Общие положения

* 1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии с:
* Конвенцией ООН о правах ребенка,
* Конституцией Российской Федерации,
* Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями),
* Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации» (с изменениями и ' дополнениями),
* Федеральным законом от 02.01.2000 № "29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
* Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями),
* Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
* Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
* постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020

№ 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»,

* постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно­эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
* постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648­20),
* методическими рекомендациями Государственного санитарно­эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся • общеобразовательных организаций»,
* методическими рекомендациями Государственного санитарно­эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль организации горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
* 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) (утверждены .

Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»,

* Законом Тульской области от 07.10.2009 № I336-3TO «О защите прав ребенка» (с изменениями и дополнениями),
* Законом Тульской области от 30.09.2013 №1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями),
* 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»;
* рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу

оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;“

* 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»,

- постановлением администрации города Тулы от 18.11.2020 № 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула»

* нормативными правовыми актами Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания,
* приказами управления образования администрации города Тулы по вопросам организации питания,

- Уставом МБОУ ЦО №20.

Основными задачами организации питания детей являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- укрепление здоровья обучающихся;

- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

* 1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим

деятельность центра.

* 1. Настоящее Положение принимается Советом центра и утверждается директором центра.

2. Общие принципы организации питания в центре образования.

* 1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности центра.
	2. Администрация центра осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания, обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.3. Администрация центра 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.

* 1. Для обучающихся центра предусматривается организация горячего питания.
	2. Обучающиеся, находящихся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым горячим питанием. Обеспечение обучающихся, находящихся в группах продленного дня, горячим питанием на бесплатной или платной основе осуществляется согласно СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Запрещается проведение занятий с обучающимися во второй половине дня в рамках занятий центра развития, курсов по выбору и элективных курсов, предоставления дополнительных платных образовательных услуг без обязательного получения обучающимися горячего питания за счет средств родителей или на бесплатной основе, кроме обучающихся, питание которых определяется медицинскими показаниями.

* 1. При организации питания центр руководствуется гигиеническими требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
	2. Питание в центре организовано на основе примерного’ цикличного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
	3. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного

сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.425.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

* 1. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
	2. Организацию питания в МБОУ «ЦО № 20 осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников на текущий учебный год.
	3. Ответственность за организацию питания в центре несет директор центра образования.

3. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

* 1. МБОУ ЦО № 20 обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:
* соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
* проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.
	1. 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.
	2. МБОУ ЦО № 20 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.
	3. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.
	4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии МБОУ ЦО № 20 с общешкольным родительским комитетом, с Советом по питанию, общественными организациями.
	5. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся или лицом, ответственным за проведением данных процедур в МБОУ ЦО № 20, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии с приложением 6 к МР 2.4.0179­20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).
	6. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:
* обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
* правильность расчетов необходимого количества продуктов (по Меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
* качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
* соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
* качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.
	1. Директор МБОУ ЦО № 20 или назначенное им должностное лицо (заместитель директора и (или) иное лицо):

3.8:1. Организует систему производственного контроля соблюдения условий организации питания обучающихся; w

* + 1. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;
		2. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;
		3. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;
		4. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
		5. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;
		6. Обеспечивает систематический контроль:
* состояния и организации питания в МБОУ ЦО № 20

 соблюдения разработанного примерного меню и ’ фактического ежедневного меню,

* разнообразия ассортимента меню,
* выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц; ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

3.9.Ответственный за организацию питания осуществляет контроль:

* посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
* предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;
* учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
* санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
	1. Медицинский работник (или иное определенное лицо):
* следит за организацией питания в МБОУ ЦО № 20;
* проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за рационом питания» (приложения 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
* контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.
	1. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

3.12. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной- продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 2.3/2.4.3590-20). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии, организация и осуществление её работы регламентируется Положением об организации питания.

1. Порядок организации питания в МБОУ ЦО № 20
	1. В МБОУ ЦО № 20 для всех обучающихся за наличный расчет

осуществляется продажа горячих завтраков и обедов. -

* 1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором центра.
	2. Столовая структурного подразделения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы центра.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором центра.

* 1. В центре установлен график питания, утверждаемый приказом директора центра.
	2. Организатор горячего питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.
	3. Дежурный администратор по структурному подразделению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.
	4. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора центра в составе ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора, заведующей производством столовой, медицинского работника.
	5. 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 осуществляет медсестра центра.

Результаты проверки оформляются актом.

1. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

5.1 В соответствии с пп. «а», «б», «в» п. 1 постановления администрации

города Тулы от 18.11.2020 № 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального

образования город Тула» обучающиеся 1 - 4 классов, получающие начальное общее образование, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка; бесплатным питанием один раз в день обеспечиваются следующие категории обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование (за исключением категорий обучающихся, указанных в подпункте «в» настоящего пункта): обучающиеся 5 классов; дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа обучающихся 6 - 11 классов; дети из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, из числа обучающихся 6 - 11 классов; дети - инвалиды из числа обучающихся 6 - 11 классов; дети из числа обучающихся 6 -11 классов, родители которых проходят (проходили) военную службу по контракту (в том числе военнослужащие, лица, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции) либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, или призванные на военную службу по мобилизации и принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года; бесплатным питанием два раза в день обеспечиваются следующие категории обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование: дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа посещающих группы продленного дня; дети из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, из числа обучающихся 1 - 5 классов; дети-инвалиды из числа обучающихся 1 - 5 классов; дети с ограниченными возможностями здоровья.

5.2 Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Тульской области.

5.3 Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения МБОУ ЦО № 20, в том числе во время проведения мероприятий за пределами центра согласно Образовательной программе.

* 1. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, ведется табель посещаемости столовой.

5.5 Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется организатором горячего питания.

5.6 Организатор горячего питания:

* лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в школе сверяя с классным журналом;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость обедов в день кормления;
* не допускает перерасхода стоимости питания учащихся в последующие дни. Регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
* своевременно с медсестрой центра осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания учащимся согласно режиму учебных занятий;
* руководит предварительным накрытием столов (личная гигиена дежурных, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* осуществляет личную гигиену учащихся перед едой;
* выполняет требования санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми учащимися, санобработка столов);
* в течение недели контролирует и не допускает перерасхода выделенных дотаций на питание учащихся согласно постановлению главы администрации;
* не позднее 5 числа каждого месяца в МКУ ЦБ по МОУ г. Тулы сдает отчет по питанию учащихся.

5.7 Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором центра. Директор центра несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.