

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета

Протокол № 12 от 20.06.2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании Управляющего совета

протокол № 4 от 20.06.2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

директор МБОУ ЦО № 20

\_\_\_\_\_ А.А. Матвиевский

приказ №322 от 20.06.2022 г.

# **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБОУ ЦО №20**

**Тула -2022**

## 1. Общие положения

1.1. 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 санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся • общеобразовательных организаций»,
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического 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 № 1336-ЗТО «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»,

- 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.

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра.

1.3. Настоящее Положение принимается Советом центра и утверждается директором центра.

## 2. Общие принципы организации питания в центре образования.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности центра.

2.2. 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.

2.4. Для обучающихся центра предусматривается организация горячего питания.

2.5. Обучающиеся, находящиеся 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.

2.6. 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».

2.7. Питание в центре организовано на основе примерного' циклического 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.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.25.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. 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.

2.10. Организацию питания в МБОУ «ЦО № 20 осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в центре несет директор центра образования.

### 3. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. МБОУ ЦО № 20 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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).

3.7. 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.

3.8. 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;

3.8.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;

3.8.3. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов

питания;

3.8.4. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;

3.8.5. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.8.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

3.8.7. 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.

3.10. 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.

3.11. 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.

## 4. Порядок организации питания в МБОУ ЦО № 20

- 4.1. В МБОУ ЦО № 20 для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов. -
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором центра.
- 4.3. 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.
- 4.4. В центре установлен график питания, утверждаемый приказом директора центра.
- 4.5. Организатор горячего питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди учащихся всех классов.
- 4.6. 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.
- 4.7. 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.
- 4.8. 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.

## 5. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

- 5.1. На бесплатной основе питание в центре предоставляется: обучающимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход (включая обучающегося) в которых за предшествующий обращению полгода ниже величины прожиточного минимума в Тульской области, рассчитанного за предшествующий обращению полгода на основании личного заявления родителей (законных представителей) в администрацию центра.
- 5.2. Питание на бесплатной основе предоставляется на основании «Порядка предоставления питания обучающимся в муниципальных образовательных учреждениях муниципального образования город Тула». Постановление главы администрации города Тулы.
- 5.3. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе устанавливается в соответствии с нормами законодательства Тульской области.
- 5.4. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения МБОУ ЦО № 20, в том числе во время проведения мероприятий за пределами центра согласно Образовательной программе.
- 5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, ведется табель посещаемости столовой.
- 5.6. Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется организатором горячего питания.
- 5.7. 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.

5.8. Контроль над организацией бесплатного питания осуществляется директором центра.

Директор центра несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.