

Рассмотрено на Педагогическом совете  
МАОУ «образовательный центр №3»  
Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.

Согласовано Советом родителей  
МАОУ «Образовательный центр №3»  
Протокол № 1 от «31» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «Образовательный  
центр №3»

Горелкина С.Н.  
Приказ № 1/8 от «31» 08 2022 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ** **об организации горячего питания обучающихся**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся разработано на основе Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.1/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденными Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 г., №32, СП 2.4.164Л-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха детей и молодежи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 года №28 устава МАОУ «Образовательный центр №3» (далее – ОУ). ОУ предоставляет помещение с соответствующими условиями для организации питания.
- 1.2. Основными задачами организации питания обучающихся в школе являются:
  - соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся ОУ;
  - сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
  - оптимальный режим питания;
  - обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;
  - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
  - соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию. Единым требованиям. СанПиН 2.3.2.1940-05. СанПиН 2.3.2.1078-01.
- 1.3. Настоящее Положение определяет:
  - общие принципы организации питания обучающихся;
  - порядок организации питания в ОУ;
  - порядок организации питания, предоставляемого на дотационной основе.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается педагогическим советом ОУ и утверждается директором.

### **2. Общие принципы организации питания в ОУ**

- 2.1. В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным);
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

- 2.2. Администрация ОУ 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.
- 2.3. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в ОУ допускаются предприятия различных организационно-правовых форм – победители открытого аукциона в соответствии с протоколом муниципальной конкурсной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд Энгельсского муниципального района, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.
- 2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

### **3. Порядок организации питания в школе**

- 3.1. Питание в школе организуется на основе перспективного 10-дневного меню, согласованного с Территориальным отделом Роспотребнадзора.
- 3.2. Для обучающихся ОУ предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак или обед), Горячее питание состоит из:
  - завтрака (горячее второе блюдо, горячий напиток);
  - обеда (салат, первое и второе горячее блюдо, горячий напиток или сок);
- 3.3. Режим питания обучающихся ОУ устанавливается и утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

### **4. Порядок организации питания, предоставляемого на дотационной основе**

- 4.1. Компенсация расходов на питание школьников осуществляется на основании Решения пятьдесят второго заседания второго созыва Собрания депутатов Энгельсского муниципального района «О предоставлении компенсационных выплат на питание обучающимся социально незащищенных семей в муниципальных образовательных учреждениях».
- 4.2. Категории обучающихся, имеющие право на первоочередное дотационное питание (дети из малообеспеченных семей, имеющих среднедушевой доход намного ниже установленного Правительством Саратовской области прожиточного минимума социально-демографических групп, к которым относятся члены семьи):
  - дети из многодетных семей (имеющих 3-х и более детей до 18 лет);
  - дети из малоимущих семей;
  - дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
  - дети-инвалиды;
  - дети с ОВЗ;
  - дети из семей, находящихся в социально опасном положении.
- 4.3. Для подтверждения степени материальной обеспеченности семьи необходимо наличие следующих документов:
  - заявление родителей (законных представителей) обучающихся;
  - акт обследования жилищных условий обучающихся;
  - справка о совокупном доходе родителей (законных представителей);
  - справка о составе семьи;
  - справка из органов соцобеспечения о подтверждении статуса семьи.
- 4.4. Дотация на питание обучающихся ОУ составляет 52,70 рублей в день. Стоимость питания за счёт родительских средств составляет: завтрак – 85 рублей, обед – 95 рублей. В связи с инфляцией эти данные могут меняться.

## **5. Разграничение компетенции комитета по образованию и администрации ОУ**

- 5.1. Комитет по образованию администрации ЭМР (далее – Комитет по образованию) обеспечивает финансирование расходов на компенсацию на удешевление питания обучающихся не реже 1 раза в месяц в пределах средств, предусмотренных в муниципальном бюджете на текущий год.
- 5.2. Директор школы может принимать решение о направлении денежных средств, заложенных на компенсационные выплаты по питанию, для их частичного использования на питание детей из малообеспеченных семей.
- 5.3. Ответственность за организацию питания и рациональное использование денежных средств несет руководитель ОУ.
- 5.4. Контроль питания обучающихся ОУ, целевого использования компенсационных средств, а также денежных средств родителей осуществляет Комитет по образованию.
- 5.5. Выборочный контроль рационального питания обучающихся и санитарно-технического состояния школьной столовой может осуществлять Роспотребнадзор, Комитет по защите прав потребителей в форме участия соответствующих специалистов в составе контролирующей группы под руководством специалиста Комитета по образованию.

## **6. Организация питания обучающихся в ОУ**

- 6.1. Питание обучающихся ОУ осуществляется в соответствии с заявлениями родителей, на основании приказа директора.
- 6.2. Директор образовательного центра отвечает за организацию своевременного поступления родительских средств питающей организации.
- 6.3. На питающую организацию возлагается в соответствии с договором ответственность за своевременность и качество питания, предоставление соответствующей отчетной документации в Комитет по образованию.
- 6.4. Организация дотационного (льготного) питания в соответствии с разделом 4 настоящего Положения, осуществляется на основании приказа директора центра, утверждающего списки обучающихся на питание.
- 6.5. Отпуск завтраков и обедов организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным директором образовательного центра и согласованным с питающей организацией.
- 6.6. Проверка пищи на качество, до приема ее детьми, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора.
- 6.7. Охват горячим питанием должен осуществляться на уровне 80-90% от общего количества обучающихся.
- 6.8. За обеспечение необходимого охвата горячим питанием обучающихся по классам отвечают классные руководители.
- 6.9. Ответственность за организацию питания обучающихся несет ответственный за организацию горячего питания школьников на основе его функциональных обязанностей.
- 6.10. Совет родителей осуществляет контроль создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся.

## **7. Ведение необходимой документации**

- 7.1. Приказы по школе:
  - об организации питания;
  - о создании бракеражной комиссии;
  - об утверждении списков обучающихся, получающих дотационное питание;
  - об утверждении графика питания обучающихся;
  - об утверждении положения о питании в образовательном центре;
  - о назначении ответственного лица за питание школьников.
- 7.2. Документы:
  - подтверждающие необходимость льготного питания;

- журнал учёта детей, питающихся дотационно и за счёт внебюджетных средств;
- книга количественно-суммарного учёта средств, выделяемых на дотационное питание;
- график питания обучающихся;
- график дежурства учителей в столовой;
- перспективное 10-дневное меню (согласованное с Роспотребнадзором);
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг привлечения внебюджетных средств;
- меню-раскладка;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов;
- журнал бракеража готовых блюд;
- журнал «Здоровья» (осмотра на наличие гнойничковых заболеваний работников пищеблока);
- инструкции по технике безопасности по всем видам работ;
- журнал учёта случаев поставки недоброкачественной продукции.