

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 41»**

Принято  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1  
«29» августа 2022 года



**Положение  
об организации горячего питания**

**Подписано цифровой подписью: Шульгина  
Галина Викторовна**  
DN: E=uc\_fk@roskazna.ru, S=г. Москва, ИНН  
организации=007710568760, ОГРН=1047797019830,  
STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6,  
строение 1", L=Москва, C=RU, O=Федеральное  
казначейство, CN=Федеральное казначейство

Тула  
2022

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ ЦО № 41 (далее - " Положение ") разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года ст.37 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБОУ ЦО № 41 и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в центре образования, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в центре образования.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра образования по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора центра образования.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

## **2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся центра образования 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 средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности центра образования.

3.2. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой (раздаточного пункта) установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- копии примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7-11 лет и примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 12 лет и старше;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация центра образования совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.5. Администрация центра образования 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.

3.6. Режим питания в центре образования определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.7. Питание в центре образования организуется на основе разрабатываемого рациона питания, примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 7-11 лет и примерного двухнедельного циклического меню для обучающихся 12 лет и старше, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8. Меню утверждается директором центра образования.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками сторонней организации по договору, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Приказом директора центра образования назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в центре образования;
- посещением столовой (раздаточного пункта) обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- 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 учащихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

### 3.13. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;

- своевременно вносят плату за питание ребенка;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в лицее для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

## **4. Порядок организации питания обучающихся в центре образования.**

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств родителей.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором центра образования, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 10 минут на завтрак и 20 минут на обед, в

соответствии с режимом учебных занятий. В центре образования режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора центра образования ежегодно.

4.4. Ответственный дежурный по центру образования обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества готовых блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

4.7. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **5. Контроль организации горячего питания.**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции,

реализуемых в центре образования, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников осуществляет Совет по питанию.

5.4. Состав Совета по питанию утверждается директором центра образования в начале каждого учебного года.