

Принято:
С учетом мнения
Совета родителей
ГБОУ ООШ с.Купино
протокол № 3 от 02.04.2025г.

Принято:
на педагогическом совете
протокол № 3
«02» апреля 2025г.

Утверждено:
приказ № 36
от «02» апреля 2025г.
директор ГБОУ ООШ с.Купино
_____ / Л.В.Климова

С учетом мнения
Совета обучающихся
ГБОУ ООШ с.Купино
протокол № 3 от 02.04.2025г.

**Положение
об организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ с.Купино**

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ ООШ с.Купино (далее - "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года: санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приказ МОиНСО от 03.02.2020г. № 68-од «Об утверждении порядка предоставления двухразового бесплатного питания или денежной компенсации обучающихся с ОВЗ в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях Самарской области», письмом МОиН РФ от 14.01.2016 г. №07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»; ФЗ от 19.05.1995 №81-ФЗ (ред. От 29.10.2024) «О государственных пособиях гражданам, имеющим детей», закона Самарской области от 16.07.2004 №122-ГД «О государственной поддержке граждан, имеющих детей», распоряжения МОиН Самарской области от 26.08.2020 № 667-л; письма МОиН Самарской области от 07.08.2020 №МО-16-09-01/954ТУ, на основании Устава общеобразовательной организации.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы, согласуется с родительским комитетом школы.

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

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

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Купино (далее - "Школа") являются:

- обеспечение учащихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и

правил, современных технологий; привлечение внебюджетных источников финансирования питания учащихся (родительской платы).

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- ведомость контроля за рационом питания
- журнал бракеража готовой пищевой продукции
- журнал учета режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно - гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Для учащихся в школе предусматривается организация одноразового (завтрак) горячего питания.

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также технологические карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется ООО «Орфей».
- 3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.19. Приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в школе.

- 4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительность не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
- 4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми.
- 4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции).
- 4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.
- 4.8. Питание осуществляется в соответствии с меню, утвержденным директором школы. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться директором школы.
- 4.9. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.
- 4.10. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.
- 4.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки

промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

4.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

8

5. Порядок организации питания в школе.

5.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

5.2. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

| Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.5. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.6. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

5.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5.8. Каждый школьник 5 - 9 классов имеет право на получение горячего питания за счет средств родителей в течение учебного года в дни и часы работы школы. Оплата за питание производится перечислением денежных средств на расчетный счет организации, предоставляющей питание.

5.9. Школа обеспечивает организацию горячего питания обучающихся за счет средств родителей (законных представителей), проводит среди родителей разъяснительную и организационную работу по пропаганде гигиенических основ питания и основ здорового и полноценного питания детей.

5.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - организуется горячее питание.

5.11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в Приложении 1.

6. Порядок предоставления бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья (далее - учащиеся с ОВЗ).

6.1. Под бесплатным двухразовым питанием понимается предоставление обучающимся двухразового питания (завтрак и обед) в соответствии с нормами СанПиН за счет средств областного бюджета Самарской области

6.2. Бесплатное двухразовое питание учащимся с ОВЗ предоставляется в заявительном порядке. Для предоставления бесплатного двухразового питания один из родителей (законных представителей) в образовательную организацию представляет:

а) заявление об обеспечении бесплатным питанием обучающегося

б) основной документ, удостоверяющий личность заявителя и документ, подтверждающий полномочия (для представителей);

в) заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении обучающемуся статуса ОВЗ с актуальным сроком действия (далее - заключение ПМПК).

6.3. Период предоставления бесплатного питания: - с учебного дня, установленного приказом по школе, до конца учебного года, установленного приказом по образовательной организации, но не более чем на срок действия заключения ПМПК.

6.4. Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю в виде завтрака и обеда.

6.5. Обучающимся с ОВЗ, для которых обучение организовано на дому, по заявлению родителей (законных представителей) обеспечение двухразового бесплатного питания может осуществляться посредством предоставления сухого пайка на сумму (или денежная компенсация), соответствующую затратам на обеспечение двухразового питания в месяц с учетом установленной стоимости питания обучающихся и количества учебных дней в месяце.

6.6. В период отсутствия обучающегося с ОВЗ в школе по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в школе по болезни и возобновляется со второго дня возобновления его пребывания в школе.

6.7. Бесплатное питание обучающихся с ОВЗ обеспечивается в соответствии с договорами на оказание услуг по предоставлению питания, заключенными родителями (законными представителями) со школой и/или с юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем, а также физическим лицом производителем товаров, работ, услуг, оказывающим услуги по предоставлению питания.

6.8. Для организации предоставления бесплатного питания обучающимся с ОВЗ ГБОУ ООШ с.Купино:

а) обеспечивает информирование родителей (законных представителей) о порядке и

условиях предоставления бесплатного двухразового питания;

б) принимает документы, указанные в пункте 6.2. настоящего Положения, формирует пакет документов и обеспечивает их хранение;

в) проверяет право обучающихся на получение бесплатного питания;

г) принимает решение о предоставлении бесплатного питания; издаёт приказ о предоставлении бесплатного питания в течение пяти рабочих дней со дня приема документов от родителей (законных представителей);

д) ставит обучающегося с ОВЗ на питание с учебного дня, указанного в приказе по школе. В случае выбытия обучающегося из ГБОУ ООШ с.Купино предоставление бесплатного питания ему приостанавливается;

е) обеспечивает ведение табеля посещаемости и питания обучающихся с ОВЗ.

7. Порядок предоставления бесплатного горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование.

7.1. Под бесплатным горячим питанием понимается предоставление обучающимся, получающим начальное общее образование, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, завтрака в соответствии с нормами СанПиН за счет средств областного бюджета Самарской области.

7.2. Бесплатное питание организуется в течение 5 дней в неделю в виде завтрака.

7.3. В период отсутствия обучающегося начальной школы по болезни или иным причинам предоставление ему бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в школе по болезни и возобновляется со второго дня возобновления его пребывания в школе.

7.4. Стоимость бесплатного горячего питания обучающихся, получающим начальное общее образование, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, устанавливается на период действия Закона Самарской области «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов».

8. Предоставления бесплатного питания детям из многодетных семей.

8.1. Детям из многодетных семей предоставляется бесплатное питание в течение 5 дней в неделю в виде завтрака.

8.2. Под бесплатным горячим питанием понимается предоставление обучающимся завтрака в соответствии с нормами СанПиН за счет средств областного бюджета Самарской области.

9. Контроль организации школьного питания.

9.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно -эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

9.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

9.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

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 рубленным 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.