

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»
протокол № 1 от «25» августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
приказ № 64 от «25» августа 2025 г.
Директор Е.А. Сидорова

ПОЛОЖЕНИЕ № 22
«Об организации питания учащихся
МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Трёхозёрская СОШ» (далее – "Положение"), устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) в части организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано с целью социальной защиты детей, охраны их здоровья, обеспечения выполнения нормы сбалансированного питания учащихся в школе для учащихся 1-11-х классов, из семей, имеющих в своем составе 3-х и более детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов, детей из семей граждан, участвующих в специальной военной операции, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, военнослужащих и лиц, проходящих службу в национальной гвардии Российской Федерации, граждан, проходящих военную службу в батальонах «Алга», «Тимер» и «Батыр», сформированных в Республике Татарстан, граждан, добровольно выполняющих военные задачи ходе специальной военной операции, сотрудников Министерства внутренних дел по Республике Татарстан, Управления Федеральной службы безопасности Российской Федерации по Республике Татарстан, командированных в зону проведения специальной военной операции, а также граждан вышеуказанных категорий, погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- законами Российской Федерации и Республики Татарстан "Об образовании";
- уставом МБОУ «Трёхозёрская СОШ»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 16.09.2024г. № 789 "Об утверждении норматива стоимости обеспечения питанием обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях на 2025 год и на плановый период 2026 и 2027 годов",
- Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 12.09.2024г. № 777 «Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Республики Татарстан и средней стоимости горячего питания обучающихся по программам начального общего образования» на 2025 год и на плановый период 2026 и 2027 годов»,
- Постановлением Кабинета Министров Республики Татарстан от 20.10.2022 № 1122 "О дополнительных мерах поддержки семей граждан участвующих в специальной военной операции, и семей граждан погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции» (с изменениями)
- Постановлением Исполнительного комитета Спасского муниципального района РТ «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Спасского муниципального района Республики Татарстан в 2025 г. № 723 от 17.12.2024 г.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ «Трёхозёрская СОШ».

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

Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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 обучающихся в МБОУ «Трёхозёрская СОШ» являются:

- обеспечение учащихся одноразовым 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;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблока школы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «Трёхозёрская СОШ».

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:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованного с муниципальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Администрация школы 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 школе определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 29 декабря 2010 г. N 189.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное двухнедельное меню утверждается директором по согласованию с представителями Роспотребнадзора.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания .

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) бухгалтерией ОО. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой школы, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Трёхозёрская СОШ»

4.1 Питание обучающихся организуется на платной основе и за счет бюджетных средств.

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

4.3 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной рабочей недели.

4.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15, 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.6 Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение учащихся педагогами в помещение столовой. Сопровождающие педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение правил личной гигиены учащимися перед едой.

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

4.8. Завхоз:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

4.9. Для организации питания учащихся:

4.9.1. в МБОУ «Трёхозёрская СОШ» Спасского муниципального района РТ создается комиссия по организации питания учащихся. Состав комиссии утверждается директором учреждения. В состав комиссии рекомендуется включать заместителя директора по воспитательной работе, педагога, ответственного за организацию питания учащихся, представителей общественных объединений родителей учащихся. Общее количество членов комиссии должно быть не менее пяти человек.

Комиссия:

- принимает заявления о предоставлении бесплатного питания от классных руководителей учащихся по форме согласно приложению N 1 к настоящему положению;
- утверждает списки учащихся дважды в год: с 10 января по 15 января и с 30 августа по 2 сентября;

4.9.2. классные руководители:

- принимают от родителей заявления о предоставлении бесплатного питания по форме согласно приложению N 1 к настоящему положению и документы, подтверждающие статус льготной категории;
- направляют заявления на рассмотрение комиссии в течение трех дней со дня получения.

4.9.3. родители:

- направляют заявления о предоставлении бесплатного питания классным руководителям по форме согласно приложению N1 к настоящему положению;
- представляют документы, подтверждающие статус многодетной семьи, либо статус ребенка.

4.9.4. педагог, ответственный за организацию питания учащихся:

- ведет учет фактического количества учащихся.

4.10. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

4.10.1. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; журнал заведующего производством.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (фельдшер), заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.

4.10.2. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.11. Руководитель общеобразовательного учреждения несет ответственность за:

- организацию сбалансированного по содержанию основных питательных веществ в составе горячего питания учащихся в соответствии с действующим законодательством;
- реализацию буфетной продукции в соответствии с ассортиментным перечнем, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан;
- достоверность и своевременность представления реестра учащихся в отдел образования Спасского муниципального района РТ.

5. Методики оценки качества блюд

5.1 Методика органолептической оценки пищи

5.1.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

5.1.3. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. 2.3.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд

5.2.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

5.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

5.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

5.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

5.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.4. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.4.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.4.2. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4.3. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. Ежедневный контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется директором школы.

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет директор школы и орган общественного управления образовательным учреждением – Совет школы.

6.3. Учет поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия.

6.4. Текущий контроль организации питания учащихся в учреждении осуществляют медицинский работник, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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

Приложение N1
к Положению о порядке организации
питания учащихся МБОУ
«Трёхозёрская СОШ»
Спасского муниципального района РТ,
нуждающихся в дополнительной
социальной поддержке

(Форма)

В комиссию по организации
питания

_____,
(Ф.И.О. заявителя)
проживающего(-ей) по адресу:

Заявление

Прошу предоставить моему сыну (дочери),
_____,
(Ф.И.О.)
учащемуся(-щейся) _____ класса, бесплатное питание

Дополнительно сообщаю: _____

_____.

(дата)

(подпись)