

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Ципьинская средняя общеобразовательная школа»  
Балтасинского муниципального района Республики Татарстан

**Принято**

педагогическим советом  
протокол № 5 от 11.01.2022 г.

**«Утверждаю»**

Директор МБОУ «Ципьинская СОШ»:  
\_\_\_\_\_/С.Т. Нурмиев/  
Введено в действие приказом  
№ 32 от 11.02.2022 г.



**Положение  
об организации питания обучающихся  
МБОУ «Ципьинская средняя общеобразовательная школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации питания в образовательной организации МБОУ «Ципьинская СОШ» (далее - Организация).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом Организации, Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.20; санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28.

1.3. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми сотрудниками Организации.

1.4. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя Организации и действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя Организации.

1.6. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом руководителя Организации.

**2. Основные цели и задачи**

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, из опекунских семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

### **3. Основные организационные принципы питания**

3.1. Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.20.

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 Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню;



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

3.4. Руководитель Организации выполняет следующие функции:

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;

- контроль за качеством питания учащихся;

- организация охвата учащихся горячим питанием;

- утверждение порядка (графика) питания;

- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;

- утверждение положения о столовой, контроль за его соблюдением;

- контроль за своевременным предоставлением списков учащихся, получающих бесплатное питание в столовой;

- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

3.5. Руководитель Организации является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.6. Приказом руководителя Организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.7. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом руководителя Организации на текущий учебный год.

3.8. Руководство Организации 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.

3.9. Режим питания в Организации определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32).

3.10. Питание в Организации осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и шестидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой меню приготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32)), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.11. Меню утверждается руководителем Организации.

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

3.13. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.14. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Организацией, являющейся муниципальным заказчиком. 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.

3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32).

#### **4. Порядок организации питания**

4.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

4.2. Питание обучающихся осуществляется согласно графику посещения столовой в присутствии классных руководителей и воспитателей группы продленного дня.

Прием пищи (обед) обучающихся начальных и 5, 6-х классов осуществляется после 2-го урока (20 минут), полдник - после 4-го урока (10 минут).

Прием пищи (обед) учащихся 7-11 классов осуществляется после 3-го урока (20 минут), полдник - после 5-го урока (10 минут).

4.3. Организация обеспечивает воспитанников (обучающихся) горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и бюджетных средств. По Постановлению Кабинета Министров РТ учащимся выделяется субсидия, сумма которой регулярно меняется.

4.4. Одноразовым бесплатным горячим питанием за счет бюджетных средств обеспечиваются все учащиеся начальных классов.

4.5. Согласно статье 79 ФЗ-№273 от 29.12.2012 (ред. От 29.07.2017) «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием.

4.6. Согласно постановлению Балтасинского районного исполнительного комитета № 68 от 29.01.2022 «О внесении изменений в постановление Балтасинского районного исполнительного комитета №275 от 30.12.2016 года «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Балтасинского муниципального района Республики Татарстан» (одноразовое) бесплатное питание предоставляется:

- детям из многодетных семей, в которых воспитываются 4 и более несовершеннолетних детей.



являющихся малообеспеченными, получателями пособия по малообеспеченности;

- детям-сиротам, находящимся под опекой;

- детям из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание учащихся в Организации.

5.2. Классные руководители учащихся обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей (законных представителей) учащихся на родительских собраниях.

5.3. Руководитель Организации несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в возглавляемой Организации в соответствии с настоящим Положением.

---