



## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий, обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях города Заинск и Заинского муниципального района Республики Татарстан.

1.2. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Закон Российской Федерации от 08.12.2004 № 63 ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»;
- Указ Президента Российской Федерации от 05.05.1992 г. № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 г. № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности и пищевой продукции»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности системы горячего водоснабжения»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.) далее «МР 2.4.0179-20»;
- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.

Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.) далее «МР 2.4.0180-20».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в общеобразовательных учреждениях, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), получающие образование на дому.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Здоровое питание крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Таким образом, основными целями и задачами при организации горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении являются:

2.1.1. Горячее питание школьников направлены на формирование принципов рационального, сбалансированного питания, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

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

2.1.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. Учет специфических особенностей здоровья ребенка при организации горячего питания школьников;

2.1.6. Социальная поддержка учащихся: из семей со среднедушевым доходом, не превышающим величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан на душу населения, в том числе из многодетных семей; детей-инвалидов и детей-инвалидов, получающих образование на дому;

2.1.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

3.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения. Взаимоотношения между образовательными учреждениями и организациями, осуществляющими оказание услуг по организации питания, а также осуществляющими поставку продуктов питания и образовательными учреждениями регулируются контрактом (договором), заключенным в порядке, определенном действующим законодательством. Закупка продуктов питания для образовательных учреждений осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

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

3.2.1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве.

3.2.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню;

3.2.5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;

- гигиенический журнал (сотрудников) (приложение №1 СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 СанПин 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- ведомость контроля за рационом питания;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;
- наличие разработанного примерного двухнедельное меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного руководителем образовательного учреждения и утвержденного руководителем предприятия организующее питание;
- информация об исполнителе.

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 или бесплатной основе (начальным классам, а также детям из социально незащищенных семей).

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. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

3.7. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

3.7.1. Меню допускается корректировать с учетом национальных, конфессиональных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии (при наличии справки с медицинского учреждения и списка тех продуктов запрещенные при ином заболевании).

3.7.2. В меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

3.7.3. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

3.7.4. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.7.5. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли;
- йодированное молоко, соль, хлеб.

3.7.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты (приложение №6 СанПин 2.3/2.4.3590-20) и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками пищеблока образовательного учреждения, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиенические подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специального инвентаря (щипцы, лопатка, соусники, гарнирная ложка и т.д.).

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

3.10. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения. Упаковочная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии товаросопроводительной документации на питьевую воду.

3.11. Плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом руководителя общеобразовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо,

ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Питание обучающихся в общеобразовательном учреждении осуществляется в дни занятий. Режим приема пищи утверждается директором образовательного учреждения.

3.15. Питание для обучающихся каждого класса предоставляется в соответствии с численностью обучающихся, заявленной классным руководителем предварительно (за 48 часов).

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Горячее питание учащихся 1-4 классов организуется в обязательном порядке на бесплатной основе, за счет бюджетных средств.

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

4.4. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, при входе на доске (стенде) информации на доступном месте, на сайте общеобразовательного учреждения).

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4.6. Учащиеся образовательного учреждения питаются по графику, утверждённому директором. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения.

4.7. Питание для обучающихся каждого класса предоставляется в соответствии с численностью обучающихся, заявленной классным руководителем предварительно (за 48 часов). При составлении заявки учитывается численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий их ребёнком.

4.7.1. В случае если ребёнок по уважительным причинам не получал питание, которое его родители (законные представители) оплатили, по факту не использованные финансовые средства идут в зачёт стоимости питания учащегося на следующий месяц.

4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, сервировка может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя за 7-10 минут до звонка. За каждым классом закрепляются определённые обеденные столы.

4.9. 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.

4.10. В целях улучшения приготовления пищи и повышения качества, в образовательном учреждении по приказу директора школы создается бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник (при наличии в штате) или назначенное ответственное лицо; заведующий производством; ответственный по питанию.

4.10.1. Полномочия бракеражной комиссии:

- 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;
- 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 веси температуру готовых блюд при раздаче;
- проводит органолептическую оценку (метод определения ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания») готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение №4 СанПин 2.3/2.4.3590-20), только после снятия пробы осуществляется выдача готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

## **5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Учащимся начальных классов предоставляется бесплатное питание не зависимо от дохода родителей. Для этого нужно подать:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

5.2. В целях адресной, целенаправленной помощи обучающимся средних и старших классов устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание.

К льготным категориям относятся:

- дети, из семей со среднедушевым доходом, не превышающим величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан на душу населения, являющиеся получателями ежемесячного пособия на ребенка, установленного Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года N 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан» (на основании реестра от Отделения № 20 Республиканского центра материальной помощи в Заинском муниципальном районе);
- дети из многодетных семей, со среднедушевым доходом, не превышающим величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан на душу населения, являющиеся получателями ежемесячного пособия на ребенка, установленного Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года N 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан» (на основании реестра от Отделения № 20 Республиканского центра материальной помощи в Заинском муниципальном районе);

- дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому или в образовательных организациях.

Чтобы получить льготное питание для детей средних и старших классов (льготных категорий) родителям необходимо подать следующие документы:

- **Из семей**, со среднедушевым доходом, не превышающим величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан на душу населения, являющиеся получателями ежемесячного пособия на ребенка, установленного Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

- **Из многодетных семей**, со среднедушевым доходом, не превышающим величины прожиточного минимума, установленного в Республике Татарстан на душу населения, являющиеся получателями ежемесячного пособия на ребенка, установленного Законом Республики Татарстан от 8 декабря 2004 года № 63-ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

- удостоверение многодетных;

- **Дети-инвалиды**, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, получающие образование на дому, согласно части 7 статьи 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», должны обеспечиваться сухим пайком или получать компенсацию за питание в денежном эквиваленте:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

- справку (копию справки) об инвалидности ребенка;

- справка врачебной комиссии ГАУЗ «Заинского ЦРБ»;

- заключение психолого-медико-педагогической консультации.

- **Дети инвалиды**, получающие образование в образовательных организациях:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

- справка (копия справки) об инвалидности ребенка».

5.3. Финансовое обеспечение бесплатного питания для детей из социально незащищенных семей, указанные в п.5.2. настоящего Положения осуществляется за счет средств бюджета.

5.4. Родители (законные представители) обязаны незамедлительно информировать общеобразовательное учреждение в письменной форме о возникновении обстоятельств, влекущих прекращение предоставления бесплатного питания. В случае возникновения обстоятельств, влекущих прекращение предоставления бесплатного питания, общеобразовательное учреждение прекращает предоставлять бесплатное питание учащемуся на следующий день после дня, когда ему стало известно о данных обстоятельствах.

5.5. Общеобразовательное учреждение вправе отказать в предоставлении бесплатного питания учащимся из вышеперечисленных категорий по причинам: не предоставления ими документов, предусмотренные в п. 5.2. настоящего Положения и/или отсутствие в реестре, направленном Отделением № 20 Республиканского центра материальной помощи в Заинском муниципальном районе».

5.6. Для организации питания учащихся, перечисленных в пункте 5.2. настоящего Постановления, в общеобразовательных организациях создаются комиссии, в состав которых входят директор, ответственный за организацию питания учащихся из числа педагогического коллектива и представители

родительского комитета. Общее количество членов комиссии должно быть не менее пяти человек.

Комиссия рассматривает:

- представленные заявления родителей;
- представленный реестр от отделения № 20 Республиканского центра материальной помощи в Заинском муниципальном районе.

5.7. Список учащихся общеобразовательного учреждения на бесплатное питание утверждается приказом директора.

5.8. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждается приказами директора.

## **6. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

6.2. Плата за питание школьников общеобразовательного учреждения вносится родителями (законными представителями) учащегося самостоятельно по договору, заключённому с общеобразовательным учреждением через банки на расчётные счета муниципальных общеобразовательных учреждений и зачисляется на лицевой счёт соответствующего общеобразовательного учреждения не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

6.3. Финансовые обеспечения предоставления питания осуществляется за счёт:

- родительских средств;
- средств бюджета.

6.4. Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребёнка в общеобразовательном учреждении:

- пропуск по болезни ребёнка (согласно представленной медицинской справке);
- пропуск по причине карантина;
- по другим уважительным причинам (на основании предоставленных документов).

6.5. В случае непосещения учащимися школы без уважительной причины и не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объёме.

6.6. Руководитель общеобразовательного учреждения обязан своевременно (в течение 3-х рабочих дней) информировать родителя (законного представителя) учащегося об изменении реквизитов для проведения платы за питание.

## **7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

7.1. Контроль за работой столовой общеобразовательного учреждения осуществляется администрацией и общественной комиссией по контролю за организацией питания учащихся.

Бракераж готовой продукции снимается бракеражной комиссией.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся создается из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, учащихся и родителей приказом директора школы с соблюдением принципа ротации кадров. Копия приказа передается администрации столовой.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

7.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

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

7.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

7.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

7.6. С целью контроля за качеством и безопасностью с соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных).

7.7. С целью контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

7.8. В общеобразовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

## **8. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

8.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещении для приёма пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

8.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1 «МР 2.4.018-20») и участие в работе общешкольной комиссии (приложение № 2 «МР 2.4.018-20»).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, оператора питания, органов контроля (надзора).

## **9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

9.1. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в соответствии с нормативными актами Российской Федерации, Республики Татарстан, Заинского муниципального района, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением.

### **9.2. Руководитель общеобразовательного учреждения должен:**

- разрабатывать Программу производственного контроля согласно Федерального закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ и «Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», Санитарные правила - СП-1.1.1058-01, СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- назначить ответственных за организацию горячего питания в образовательном учреждении: ответственного по питанию из числа администрации образовательного учреждения; классного руководителя; медицинского работника, заведующего производством столовой;
- **в случае неудовлетворительных результатов лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля по вине ответственного по питанию (работника пищеблока) принять меры, направленные на устранение нарушений и недопущения их возникновения, с повторным проведением лабораторных исследований за счет виновного работника пищеблока образовательного учреждения.**

### **9.3. Ответственный по питанию обязан:**

- вести контроль за правильно и своевременно внесением родителями (законными представителями) родительской платы;
- рассматривать вопросы по организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания;
- координировать и контролировать деятельность классных руководителей;
- обеспечивать учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролировать ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;
- предоставлять списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;
- информировать родителей (законных представителей) о возможности получения их детьми бесплатного питания в случаях, предусмотренных настоящим Положением;
- своевременно подавать информацию об изменениях в списках учащихся, получающих бесплатное питание;
- предоставлять ежемесячно до 3 числа следующего месяца финансовый отчет в Муниципальное казённое учреждение «Управление образования Исполнительного комитета Заинского муниципального района Республики Татарстан» по питанию учащихся;

- проверять наличие меню на стенде;
- проверять соответствие приготовленной пищи по меню;
- осуществлять контроль за своевременной подачей заявок по количеству питающихся;
- проверять соответствие температуры и веса готового блюда;
- координировать работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания у учащихся;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- проводить организационные мероприятия, посвященные правильному и здоровому питанию учащихся.

#### **9.4. Классный руководитель образовательного учреждения обязан:**

- доводить до родителей (законных представителей) информацию об организации питания в образовательном учреждении;
- собирать заявления с родителей (законных представителей) учащихся, для предоставления горячего питания, которые он в дальнейшем предоставляет в администрацию образовательного учреждения. В заявлении определяется кратность предоставления горячего питания и виды (завтрак и (или) обед);
- предоставить в администрацию образовательного учреждения акт обследования жилищно-бытовых условий комиссией в составе социального педагога, классного руководителя, заместителя директора по воспитательной работе для льготного питания учащихся;
- за 48 часов предоставлять в школьную столовую количественную заявку для организации питания на учебный день;
- ежедневно не позднее, чем до 8.30 уточнять предоставленную заявку (за один час до предоставления завтрака/обеда/дополнительного питания в день);
- вести ежедневный табель учета полученного обучающимися горячего питания;
- не реже, чем один раз в неделю, представлять ответственному по питанию общеобразовательного учреждения данные о количестве фактически полученного учащимися горячего питания;
- осуществлять в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривать 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;
- вносить на обсуждение на заседаниях Педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

#### **9.5. Медицинский работник (при наличии) или назначенное ответственное лицо обязан:**

- вести контроль за соблюдением СанПин 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.4.2.2821-10, «МР 2.4.0179-20», «МР 2.4.0180-20»;
- ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20). Список

работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день;

- следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- ежедневно принимать участие в комиссии по снятию бракеража готовых блюд;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход и температуру готовых блюд;
- осуществлять контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за правилами мытья посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- осуществляет контроль за гигиеной рук учащихся перед приемом пищи.

#### **9.6. Заведующий производства столовой обязан:**

1. Соблюдать СанПин 2.3/2.4.3590-20, «МР 2.4.0179-20», «МР 2.4.0180-20»;
2. Начинать приемку пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации;
3. Нести ответственность за сохранность продуктов питания по количеству и качеству, за соблюдение сроков и условия хранения, за наличие упаковочных ярлыков и сведений о нормативной документации;
4. При изготовлении продукции руководствоваться технологической картой;
5. Своевременно подавать заявку количестве питающихся, в организацию, осуществляющую услуги по организации питания;
6. Обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (пользоваться разделочным инвентарем для готовой и сырой продукции (согласно маркировки) и хранить отдельно в производственных цехах (зонах, участках);
7. Следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременность приготовления и использования дезинфицирующих средств согласно инструкции;
7. Обеспечивать контроль за качеством и количеством приготавливаемых блюд;
8. Ежедневно по партиям приготовления готовых блюд ставить в холодильник суточные пробы;
9. Вывешивать в столовой ежедневное меню согласованное руководителем;
10. Ежедневно выставлять контрольное блюдо согласно меню;
11. Заполнять и своевременно сдавать в организацию, осуществляющую услуги питания товарные отчеты (с приложением ежедневных реестров питающихся, меню, групповых талонов питающихся);
12. Организовать маркировку посуды и инвентаря;
13. Контролировать использование работниками столовой на рабочем месте спецодежды и специальных головных уборов, разовых перчаток при раздаче готовых блюд;
14. В конце рабочего дня организовать мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимом, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых

приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

15. Ежедневно вести и заполнять необходимую документацию согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **9.7. Предприятие, организующее питание, несет ответственность за:**

- составление примерного двухнедельного меню утвержденное руководителем предприятия организующее питание;
- составление недельного и однодневного меню;
- доставку продуктов питания на специально оборудованным транспортом;
- обеспечение контроля входящего сырья: качество, наличие сертификата соответствия, удостоверения о качестве;
- осуществление:
  - 1.) Санитарного контроля;
  - 2.) Технологического контроля;
  - 3.) Ветеринарного контроля;
  - 4.) Лабораторно-инструментального контроля согласно заключенному контракту в рамках производственного контроля.

#### **9.8. Родители (законные представители) обучающихся:**

- предоставляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов;
- ежемесячно, не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц вносят плату за питание ребенка;
- предоставляют копию платёжного поручения об оплате классному руководителю;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания (справку с медицинского учреждения);
- предоставляют справку о наличии заболеваний ЖКТ при необходимости диетического питания и список продуктов питания не допустимых при ином заболевании;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с двухнедельным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

9.9. В столовой школы на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, графика дежурства классов по столовой, время приема пищи, обязанности дежурного по столовой, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений.

## **10. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ПО СВОЕВРЕМЕННОМУ ВНЕСЕНИЮ РОДИТЕЛЬСКОЙ ПЛАТЫ И ЦЕЛЕВЫМ РАСХОДОВАНИЕМ ФИНАНСОВЫХ СРЕДСТВ**

10.1. Руководитель общеобразовательного учреждения осуществляет контроль:

- за правильным и своевременным внесением родителями (законные представители) родительской платы;
- за расходованием бюджетных средств, поступивших для организации горячего питания обучающихся.

10.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств на питание в общеобразовательных учреждениях осуществляет Муниципальное казённое учреждение «Управление образования Исполнительного комитета Заинского муниципального района Республики Татарстан».

## **11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

11.1. В целях совершенствования организация питания обучающихся общеобразовательная организация:

- организует постоянную информационно-просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности;
- оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учётом режима функционирования общеобразовательной организации, пропускной способности школьной столовой;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно, согласно установленным срокам и формам, направляет в Муниципальное казённое учреждение «Управление образования Исполнительного комитета Заинского муниципального района Республики Татарстан», осуществляющие управление в сфере образования, сведения, носящие статистические показатели по вопросу организации питания, обеспечивает объективность и своевременность представления сведений по организации питания.