

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Бобриковская средняя общеобразовательная школа» Белёвского района Тульской области
ул. Садовая, д.33, Белёвский район, п. Бобрики, Тульская область, 301537
Телефон/факс: (48742) 3-43-80
E-mail: belev.bobrikischool@tularegion.org

СОГЛАСОВАНО
Решением Совета ОУ
Протокол № 1 от 11.01.2021

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета,
Протокол №4 от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО:
приказом
№ 01. от 12.01.2021г.

Директор:  Полетайкин А.М.



Положение об организации питания обучающихся МОУ «Бобриковская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся «Бобриковская СОШ» (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий организации полноценного, здорового питания обучающихся школы, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся, устанавливает требования к организации питания детей, порядку поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета школьного питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию обучающихся.
- 1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и договором.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Бобриковская средняя общеобразовательная школа» Белёвского района Тульской области
ул. Садовая, д.33, Белёвский район, п. Бобрики, Тульская область, 301537
Телефон/факс: (48742) 3-43-80
E-mail: belev.bobrikischool@tularegion.org

СОГЛАСОВАНО
Решением Совета ОУ
Протокол № 1 от 11.01.2021

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета,
Протокол №4 от 11.01.2021

УТВЕРЖДЕНО:
приказом
№ 01. от 12.01.2021г.

Директор: _____ Полетайкин А.М.

Положение об организации питания обучающихся МОУ «Бобриковская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее **Положение об организации питания обучающихся МОУ «Бобриковская СОШ»** (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом образовательного учреждения.
- 1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся школы, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в образовательном учреждении.
- 1.3. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи организации питания обучающихся, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета школьного питания, определяет ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в образовательном учреждении, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в образовательном учреждении осуществляется как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения

государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации школьного питания

2.1. Основной целью организации питания в МОУ «Бобриковская СОШ» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся образовательного учреждения являются:

2.2.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

2.2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.2.5. анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.2.6. разработка и соблюдение нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении.

3. Требования к организации питания воспитанников

3.1. Образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в школе по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в школе, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в Учреждение на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

3.4.1. оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

3.4.2. снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

3.4.3. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

3.4.4. использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- 3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.
- 3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.
- 3.7. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
- 3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 3.10. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.13. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и образовательным учреждением.
- 4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

- 4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательного учреждения.

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем повара и кладовщика Учреждения, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.
- 5.6. Образовательное учреждение обеспечено холодильными камерами. Кроме этого, имеются места для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.
- 5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
- 3.9. раздача на следующий день готовых блюд;
- 3.10. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- 3.11. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 5.9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.
- 5.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.
- 5.11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.
- #### **6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**
- 6.1. Обучающиеся Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в образовательном учреждении.
- 6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором образовательного учреждения.

- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательного учреждения.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования директора образовательного учреждения, запрещается.
- 6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) назначенным ответственным лицом Учреждения составляется акт с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.
- 6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.
- 6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
- 6.8. При составлении меню для детей учитывается:
 - 6.8.1. среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - 6.8.2. объём блюд для каждой возрастной группы;
 - 6.8.3. нормы физиологических потребностей;
 - 6.8.4. нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - 6.8.5. выход готовых блюд;
 - 6.8.6. нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - 6.8.7. требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно кишечного заболевания или отравления.
- 6.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 6.10. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче следующая информация:
 - 6.10.1. ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - 6.10.2. рекомендации по организации здорового питания детей.
- 6.11. При наличии детей в образовательном учреждении, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.
- 6.12. 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.
- 6.13. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).
- 6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.
- 6.15. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в образовательном учреждении.
- 6.16. Контроль качества питания (разнообразия), витаминизации блюд, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет повар, старшая медсестра (при наличии), кладовщик.

7. Организация питания в образовательном учреждении

- 7.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в образовательном учреждении (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков

инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

- 7.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным директором школы или ио директора, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 7.3. Контроль организации питания обучающихся школы, соблюдения меню осуществляет директор образовательного учреждения.
- 7.4. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:
 - 7.4.1. питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, 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;
 - 7.4.2. меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего: допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.
- 7.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 7.6. 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 следующем объеме:
 - 7.6.1. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
 - 7.6.2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
 - 7.6.3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 7.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 7.8. Выдача готовой пищи 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.
- 7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Выдача пищи осуществляется строго по графику.
- 7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- 7.11.1. использование запрещенных пищевых продуктов;
 - 7.11.2. изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленым яйцом, зельцев, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных);
 - 7.11.3. крошек и холодных супов;
 - 7.11.4. использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
 - 7.11.5. пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
 - 7.11.6. овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 7.12. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (при наличии) (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции образовательного учреждения.
- 7.13. В компетенцию директора школы по организации питания входит:
- 7.13.1. утверждение ежедневного меню;
 - 7.13.2. контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - 7.13.3. капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - 7.13.4. контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - 7.13.5. обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - 7.13.6. заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.
- 7.14. Работа по организации питания детей по классам осуществляется под руководством классных руководителей и заключается:
- 7.14.1. в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
 - 7.14.2. в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.15. Привлекать обучающихся образовательного учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 7.16. Перед раздачей пищи необходимо:
- 7.16.1. промыть столы горячей водой с мылом;
 - 7.16.2. проветрить помещение;
 - 7.16.3. сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

8. Организация питьевого режима в Учреждение

- 8.1. Питьевой режим в образовательном учреждении осуществляется обеспечением питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 8.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), 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.
- 8.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 8.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- 8.5. кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- 8.6. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- 8.7. смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

9. Порядок учета питания

- 9.1. К началу учебного года директором Учреждения издается приказ о назначении ответственных за организацию питания, создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 9.2. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.
- 9.3. Ответственное лицо за организацию питания ежедневно составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 7.30 ч. до 8.00 ч. подают классные руководители.
- 9.4. На следующий день в 7.30 классные руководители подают сведения о фактическом присутствии обучающихся по классам, ответственному за питание, который рассчитывает выход блюд.
- 9.5. Учет продуктов ведется в электронном виде, в журнале учета продуктов, и ежемесячно сверяется с бухгалтером при сдаче отчетной документации.

10. Финансирование расходов на питание обучающихся.

Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счет федерального, регионального бюджета и родительской платы.

11. Ответственность и контроль за организацией питания

- 11.1. Директор школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в образовательном учреждении.
- 11.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание воспитанников.
- 11.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
- 11.4. К началу нового учебного года директор школы издает приказ о назначении лица, ответственного за питание в образовательном учреждении, членов комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.
- 11.5. Контроль организации питания в образовательном учреждении осуществляют директор, медицинский работник (при наличии), комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе образовательного учреждения.
- 11.6. Руководитель образовательного учреждения обеспечивает контроль:
 - 11.6.1. выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
 - 11.6.2. выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
 - 11.6.3. условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
 - 11.6.4. материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - 11.6.5. обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- 11.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль
- 11.7.1. качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
 - 11.7.2. технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - 11.7.3. режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
 - 11.7.4. работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
 - 11.7.5. соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
 - 11.7.6. информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - 11.7.7. выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
 - 11.7.8. выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).
- 11.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть в бумажном виде прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора образовательным учреждением. Возможно ведение журнала в электронном виде.

12. Документация

- 12.1. В образовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
- 12.2. настоящее Положение об организации питания в МОУ «Бобриковская СОШ»;
 - 12.3. Положение о производственном контроле организации и качества питания в МОУ «Бобриковская СОШ»;
 - 12.4. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
 - 12.5. договоры на поставку продуктов питания;
 - 12.6. основное 10 дневное меню для возрастных групп, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - 12.7. ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастных групп детей;
 - 12.8. Ведомость контроля за рационом питания детей.
 - 12.9. Журнал учета посещаемости детей;
 - 12.10. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - 12.11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
 - 12.12. Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - 12.13. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
 - 12.14. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13. Заключительные положения

- 13.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом МОУ «Бобриковская СОШ», принимается на Совете Учреждения и

Педагогическом совете, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок.

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