

Утверждаю  
Директор МОБУ ООШ с. Имендяшево  
Р.И. Муллашев  
66А от 06.08.2021

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **Об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан**

#### **1. Общее положение**

1.1. Настоящее положение об организации качественного горячего питания обучающихся в МОБУ ООШ с. Имендяшево муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан (далее Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в МОБУ ООШ с. Имендяшево муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан.

1.3. Организация горячего питания организуется администрацией школы совместно с Советом школы, специализированной организацией (далее - аутсорсер) по оказанию услуг питания и родительским комитетом в школьной столовой.

1.4. Столовые МОБУ ООШ с. Имендяшево осуществляют свою деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением, регламентирующими порядок организации общественного питания.

#### **2. Порядок предоставления горячего питания обучающимся**

2.1. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию

питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию горячего питания осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

2.2. Ответственность за организацию питания классного коллектива несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания школьников.

2.3. В МОБУ ООШ с. Имендяшево организовано качественное горячее питание на родительские взносы согласно утвержденному перспективному меню.

2.4. Бесплатное качественное горячее питание организовано обучающимся из многодетных малоимущих семей в соответствии с постановлением Правительства Республики Башкортостан от 6 апреля 2020 года № 211 «О внесении изменений в некоторые решения Правительства Республики Башкортостан».

Бесплатное качественное горячее питание обучающимся из многодетных малоимущих семей организовано на основании постановления Кабинета министров Республики Башкортостан от 11 марта 2002 г. № 68 (ред. от 06.05.2020 г.) «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».

Предоставление бесплатного качественного горячего питания обучающимся из многодетных малоимущих семей производится в учебные дни фактического посещения школы.

2.5. Бесплатное качественное горячее питание организовано обучающимся по образовательным программам начального общего образования в МОБУ ООШ с. Имендяшево на основании статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования производится в учебные дни фактического посещения школы.

2.6. Бесплатное качественное двухразовое горячее питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее с ОВЗ) организовано согласно статьи 79 Федерального закона «Об образовании в

Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного двухразового горячего питания обучающимся с ОВЗ производится в учебные дни фактического посещения школы.

2.7. Бесплатное качественное двухразовое горячее питание детям – инвалидам организовано на основании статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного двухразового горячего питания детям – инвалидам производится в учебные дни фактического посещения школы.

2.8. В случае, когда обучающийся имеет одновременно две или более льготы (обучающийся с ОВЗ; дети-инвалиды; обучающийся 1 – 4 классов; обучающийся из состава многодетных малоимущих семей), адресная льгота по обеспечению бесплатным питанием осуществляется по одному из оснований в максимальном размере.

### **3. Организация качественного и безопасного горячего питания**

3.1. Организация качественного и безопасного горячего питания в МОБУ ООШ с. Имендяшево осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию аутсорсера. Их обязанности определяется должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

3.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.3. Для обеспечения качественным горячим питанием всех обучающихся школы составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 дней) в соответствии санитарными нормами.

3.4. Примерное меню разрабатывается аутсорсером, обеспечивающим питание в школе, и согласовывается руководителями общеобразовательных организаций и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор.

3.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, составленное аутсорсером и утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Расписание занятий

должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (формой 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы по согласованию со старшим поваром оператора питания.

#### **4. Обеспечение качества горячего питания учащихся**

4.1. Для обеспечения безопасности продуктов питания в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

4.1.1. выбор необходимых для обеспечения безопасности продуктов питания технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

4.1.2. выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продуктов питания с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

4.1.3. определение контролируемых этапов технологических операций и продуктов питания на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4.1.4. проведение контроля за функционированием технологического оборудования, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

4.1.5. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) продуктов питания;

4.1.6. содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства

продуктов питания, в состоянии, исключающем загрязнение продуктов питания;

4.1.7. выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продуктов питания;

4.1.8. выбор способов обеспечивающих безопасность продуктов питания, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудований и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продуктов питания.

4.2. Продукты питания, поступающие в столовые школы, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

4.3. При организации горячего питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, выращенная на пришкольных участках. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.4. С целью контроля за 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). Информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

4.5. Продукты питания животного происхождения, поступающие в столовые школы, должны сопровождаться электронными ветеринарными сопроводительными документами, зарегистрированными в автоматизированной системе «Меркурий».

4.6. Для обеспечения качественного оказания услуг питания учащихся аутсорсер должен иметь разработанную и утвержденную руководителем программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СанПиН

2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Объектами производственного контроля являются производственные помещения, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Разработанная программа производственного контроля утверждается аутсорсером в установленном порядке. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет аутсорсер.

## **5. О родительских взносах**

5.1. Размер родительского взноса и срок сбора рассматривается на родительских собраниях родительским комитетом. Составляется протокол собрания.

За своевременность перевода денежных средств на лицевые счета учащихся родителями на питание ответственность несет классный руководитель.

## **6. Контроль за организацией качественного горячего питания обучающихся**

6.1. Контроль за организацией качественного горячего питания обучающихся, работой столовых школы и качеством приготовления пищи осуществляется органами учреждения Роспотребнадзора, государственным казенным учреждением «Управление социального питания», органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Руководитель школы является ответственным лицом за организацию и полному охвату обучающихся качественным горячим питанием.

6.3. Руководитель специализированной организации (аутсорсер) отвечает за качество и безопасность поступающего продовольственного сырья и готовой продукции.