



УТВЕРЖДЕНО
приказом МКОУ «Урминская ООШ»
№ 34-О от «24» декабря 2024г.
Магомедова С.Х.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Муниципальном казенном
общеобразовательном учреждении
«Урминская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания, обучающихся в образовательной организации МКОУ «Урминская ООШ» (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в образовательной организации, а также регулирует отношения между образовательной организацией и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной и платной основах.

1.2. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся по начальному и основному уровню образования основным (горячим) питанием, обеспечение горячим питанием и реализацией буфетной продукции для 5-9 классов (на платной основе), аутсорсингом, бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы образовательной организации (далее - ОО) по графику, утвержденному руководителем организации согласно расписанию учебных занятий.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 12-дневным меню для обучающихся по начальному и основному уровню образования, разработанными в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным руководителем ОО (в случае самостоятельной организации питания в ОО)/согласованным руководителем ОО (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОО).

1.5. Под организацией горячего питания и реализацией буфетной продукции для 5-9 классов (на платной основе), понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем ОО (в случае самостоятельной организации питания в ОО), согласованным руководителем ОО (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОО) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.6. Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии

с примерным ассортиментным перечнем блюд, согласованным руководителем ОО согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.1. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета Республики Дагестан и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации обучающимся образовательной организацией отдельным категориям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детям военнослужащих-контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев (далее - льготные категории обучающихся).

2. Цели и задачи

2.1. Основной целью организации питания в школе 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 организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- повышение доступности и качества школьного питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий;
- охват горячим питанием в образовательных организациях как можно большего количества обучающихся;
- обеспечение льготным и бесплатным питанием категорий обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке;
- привлечение к организации питания в образовательных организациях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся в образовательной организации

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации [от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#).

3.2. Питание обучающихся ОО должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#).
2. [Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](#).
3. [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»](#).
4. [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»](#).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

11. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях».

13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций».

14. Иные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в ОО.

3.3. Образовательная организация осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и льготной основах.

3.4. Образовательная организации может организовывать горячее питание в следующих формах:

- форма самостоятельной организации питания обучающихся;
- форма аутсорсинга, в том числе и на платной основе для 5-х - 9-х классов.

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком продуктов питания и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляется в порядке, установленном [Федеральным законом](#) от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», [Федеральным законом](#) от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.5. Режим питания в образовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.6. В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований [санитарного законодательства](#). Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.7. Организация питания, обеспечение качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья обучающихся в образовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями [Федерального закона](#) от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.8. В образовательной организации приказом директора создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия), в состав которой входят:

- директор,
- заместитель директора,
- ответственный за организацию питания,
- представители общественности (не менее 5 человек).

Комиссия проводит изучение организации горячего питания в образовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в образовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания.

Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

Порядок работы Комиссии предусматривается локальным актом образовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается директором образовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам работы являются внутренними рабочими документами образовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации.

Комиссия принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

3.9. Образовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

-ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

-рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора образовательной организации и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в образовательной организации.

3.11. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах НАССР (в английской

транскрипции - Hazard Analysis and Critical Control Points) ХАССП («Анализ рисков и критические контрольные точки»), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Порядок организации питания

1. Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на платной основе, также в организации существует буфетное питание на платной основе.
2. Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.
3. Для получения платного горячего питания родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, в виду необходимости
4. Оплата горячего питания осуществляется путем начисления родителями денежных средств на счет образовательной организации, муниципального образования ЛИОО сторонней организации или пополнения карты учащегося через специальные терминалы, лиоо личный кабинет родителя (законного представителя).
5. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении.
При отсутствии ребенка в организации по уважительной причине родителям необходимо за день предупредить об этом образовательную организацию, что позволит сделать перерасчет и перенести пропущенные дни на следующий месяц.
6. Организация создает следующие условия для организации питания учащихся:
 - предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.)

4. Питание обучающихся на платной и льготной основах

4.1. Реализация горячего питания и буфетной продукции, для 5-9 классов (на платной основе), при наличии возможности осуществления в образовательной организации, предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

Реализация горячего питания и буфетной продукции для 5-9 классов (на платной основе) может осуществляться в следующих формах:

- аренда имущества образовательных организаций;
- передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению профессиональной компании, специализирующейся в этой области (аутсорсинг);
- установка вендинговых аппаратов.

4.2. Право на получение льготного питания имеют:

-обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее образование в образовательных организациях:

-дети-инвалиды, получающие основное общее образование в образовательных организациях;

-обучающиеся образовательных организаций, являющиеся детьми военнослужащих- контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев.

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, в дни каникулярного периода, в дни отсутствия по болезни, без уважительных причин, в период отмены занятий в связи с закрытием на карантин в образовательной организации, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

4.3. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного и льготного питания обучающимся в образовательных организациях, осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета Республики Дагестан и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, на основании соответствующих соглашений между распорядителями и получателями денежных средств.

4.4. Образовательная организация:

-определяет ответственного за организацию питания в образовательной организации;

-регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) обучающихся, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) обучающихся расписки в получении документов, содержащие информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у лица, ответственного за организацию питания, в течение 5

лет в соответствии с номенклатурой дел образовательной организации;

-обеспечивает контроль и учет обучающихся питанием на льготной основе и контроль целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;

-соблюдает сроки предоставления учредителю отчетной документации (акт о предоставленном питании, ежедневное меню, табель учета).

Допущенные нарушения ответственными должностными образовательной организации лицами влекут ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе за причинение материального ущерба, в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в образовательных организациях

5.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в образовательных организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

5.2. Пропаганда горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр, оформление официальных сайтов), формирование у детей навыков здорового питания согласно приложению к настоящему Положению.

5.3. Для использования новых форм обслуживания в столовых образовательных организациях проходит поэтапное переоснащение столовых.

6. Контроль за организацией питания в образовательных организациях

Управление образования Администрации МР «Левашинский район» осуществляет контроль за организацией питания обучающихся образовательных организаций, и контроль за целевым использованием расходования средств из федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования.

В целях оказания практической помощи работникам образовательной организации в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в организации, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи может создаваться муниципальная бракеражная комиссия.

В состав муниципальной бракеражной комиссии могут входить сотрудники Управления Роспотребнадзора по Левашинскому району, Управления образования Администрации МР «Левашинский район», Комитета по ветеринарии Республики Дагестан.

Структура и содержание подраздела «Организация питания обучающихся» на сайте образовательной организации.

На сайте образовательной организации должен быть создан подраздел «Организация питания обучающихся» в разделе «Сведения об образовательной организации». На вкладке рекомендуется разместить 6 подразделов и обеспечить их наполнение и регулярное обновление.

I. Информация об организаторе питания и меню

1.1. Организатором питания в школе.

1.2. Основное (горячее) питание обучающихся в школе организовано в соответствии с 12-дневным меню:

1.2.1. примерное 12-дневное меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-16 лет на осенне-зимний и весенне-летний период по форме, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное организатором питания, согласованное руководителем образовательной организации,

1.2.2. фактическое меню, согласованное директором школы, ежедневно в течение четверти,

1.2.3. диетическое меню, утвержденное организатором питания, согласованное директором школы.

1.3. Дополнительное питание (ассортиментный перечень, утвержденный организатором питания, согласованный руководителем образовательной организации).

1.4. Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО в разрезе по группам продуктов.

II. Новости:

- о питании учащихся 1 ступени,
- об изменении режима работы школы, столовой,
- о предоставлении питания по адаптированному меню обучающимся, нуждающимся в таковом,

- о диетическом, специализированном питании, и т.д.

Нормативные правовые, распорядительные акты

3.1. Федерального, регионального, муниципального уровня;

3.2. локальные и распорядительные акты ОО по организации питания (локальные и распорядительные акты ОО по организации питания публикуются с подписью руководителя и соответствующими реквизитами о согласовании (при необходимости) и утверждении).

3.2.1. положения:

- об организации питания в ОО.