



Администрация Богородского муниципального округа  
Нижегородской области

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

16.11.2021

№ 3515

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Богородского муниципального округа Нижегородской области**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Богородского муниципального округа Нижегородской области, а также создания в этих организациях необходимых условий для организации полноценного питания, администрация Богородского муниципального округа Нижегородской области **п о с т а н о в л я е т:**

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Богородского муниципального округа Нижегородской области согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Управлению образования и молодежной политики администрации Богородского муниципального округа Нижегородской области (далее – Управление образования и молодежной политики) организовать работу по исполнению настоящего постановления.

3. Муниципальным общеобразовательным организациям, подведомственных Управлению образования и молодежной политики, обеспечить исполнение настоящего постановления.

4. Настоящее постановление распространяет своё действие на правоотношения, возникшие с 01.09.2021.

5. Обнародовать настоящее постановление в установленном порядке.

6. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на начальника Управления образования и молодежной политики администрации Богородского муниципального округа Нижегородской области Г.И.Красненкову.

Глава местного самоуправления

А.А.Сочнев

Г.И.Красненкова  
2-16-56



Приложение  
УТВЕРЖДЕНО

постановлением администрации  
Богородского муниципального  
округа Нижегородской области  
от 16.11.2021 № 3515

**Положение  
об организации питания обучающихся в муниципальных  
общеобразовательных организациях Богородского муниципального  
округа Нижегородской области**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов с изменениями на 13.07.2020, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.3. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с организатором питания как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 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 питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.5. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками организаторов питания.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на все образовательные организации Богородского муниципального округа Нижегородской области.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

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 школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

## **3. Требования к организации питания обучающихся**

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

3.2. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукци-

ей, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.3. Пищеблок должен иметь исправные системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.4. 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.

3.5. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых, грызунов и животных.

#### **4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

4.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

4.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с примерным 10-ти дневным циклическим меню для каждой возрастной категории обучающихся, утвержденным организатором питания и согласованным директором образовательной организации.

4.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке образовательной организации.

4.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

4.5. 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 (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.6. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

4.7. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации и назначение лечащего врача по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания, или производится замена продуктов по таблице взаимозаменяемости (Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.8. Дети, нуждающиеся в лечебном и (или) диетическом питании, вправе питаться пищей, принесенной из дома. Для этого в школе необходимо создать особые условия в специально отведенном помещении или месте.

## **5. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

5.1. Организация питания обучающихся является обязанностью образовательных организаций.

5.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

5.3. Для обучающихся, питающихся за счет средств родителей обеспечиваются питанием по выбору. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

5.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

5.6. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работников 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 объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.7. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при  $t$  от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ .

5.8. Выдача готовой пищи для раздачи 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 (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.9. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- согласование ежедневного меню;
- контроль за состоянием пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока. заключение договоров на организацию питания.
- режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

5.10. В компетенцию организатора питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль за соблюдением требований санитарно-эпидемиологических правил и норм на пищеблоке, обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем.

## **6. Организация питьевого режима в школе**

6.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

6.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

6.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

6.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

6.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), 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 под-

носов для чистой и использованной посуды; контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

6.3. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

6.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

6.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- 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.

## **7. Информационно-просветительная работа и мониторинг организации питания**

7.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с

детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в т.ч. двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;

- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских, краевых, районных курсах, семинарах;

- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

7.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др) не реже 1 раза в квартал обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **8. Ответственность и контроль за организацией питания**

8.1. Директор общеобразовательной организации создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

8.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на организацию питания обучающихся.

8.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

8.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, 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 общеобразовательной организации.

8.5. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, в также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

8.6. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- формирует списки обучающихся для получения питания льготными категориями обучающихся (обучающиеся начальных классов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам, обучающиеся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации).

- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета ежедневного меню-требования, необходимого для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению качества питания.

8.7. Классные руководители общеобразовательной организации предоставляют лицу, ответственному за организацию питания:

- ежедневно заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют предоставленную ранее заявку;

- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, уточненную предоставленную ранее заявку;

- предусматривают 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 обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседания органа государственного общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

8.8. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) составляет график дежурства учителей в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## 9. Документация

9.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;

- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше);

- Журнал учета посещаемости детей.

В столовой должны быть:

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- Гигиенический журнал (сотрудники);

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

9.2. Перечень приказов по школе:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;

- О контроле за организацией питания;

- Об утверждении Положения о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания;

- Об утверждении режима питания.