

14

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Волжская школа № 2»  
ГКОУ «Волжская школа № 2»

Утверждено  
с учетом мнения Совета ТК ОУ  
протокол №1 от «18» февраля 2022 г.

Утверждаю  
Директор  
 Л.И. Посникова

Введено в действие приказом  
от 18.02.2022 года № 16/1

## ПОЛОЖЕНИЕ

### *об организации питания обучающихся в ГКОУ «Волжская школа №2»*

#### 1. Общие положения

1.1. Положение по организации питания обучающихся в ГКОУ «Волжская школа №2» (далее - Положение) регулирует отношения, возникающие при оказании услуг по организации питания обучающихся в «Волжская школа №2»

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 08.12.2020 №385-ФЗ «О федеральном бюджете на 2021 год и на плановый период 2022 и 2023 годов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с изменениями и дополнениями;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ № 213н/178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-

20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32";

- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28;

- Приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 16.01.2017 № 4 "Об утверждении норм обеспечения питанием, одеждой, обувью, мягким инвентарем и необходимым оборудованием детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в государственных организациях, осуществляющих образовательную деятельность, Волгоградской области и муниципальных образовательных организациях высшего образования Волгоградской области, а также несовершеннолетних, обучающихся и воспитывающихся в государственных специальных учебно-воспитательных учреждениях для обучающихся с девиантным (общественно опасным) поведением Волгоградской области, норм обеспечения питанием несовершеннолетних, обучающихся и воспитывающихся в государственных образовательных организациях с наличием интерната Волгоградской области»;

- Приказом комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 11.09.2018 №125 «О размерах предоставляемых мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся»;

- Приказом комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 20.04.2020 № 44 «О внесении изменений в приказ комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 11.09.2018 №125 «О размерах предоставляемых мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся»»;

- Уставом школы;

1.3. Положение разработано в целях сохранения и укрепления здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления унифицированных требований к организации питания обучающихся в ГКОУ «Волжская школа №2».

1.4. Положение устанавливает порядок обеспечения горячим питанием воспитанников ГКОУ «Волжская школа №2».

1.5. Основные понятия.

- Организация питания - комплекс мероприятий, направленных на создание условий и обеспечение сбалансированным горячим питанием обучающихся учреждения.

- Аутсорсинг - деятельность лиц, осуществляющих на основании государственных (муниципальных) контрактов, договоров (далее -

контракты) услуги по организации питания обучающихся в ГКОУ «Волжская школа №2».

- Сбалансированность питания - соответствие питания функциональному состоянию организма с учетом его возраста обучающегося.

- Нормы физиологических потребностей - уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей обучающихся с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности.

- Рацион питания - набор продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток, иного фиксированного отрезка времени или на один из приемов пищи.

- Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законодательством, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

- Горячее питание - здоровое питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- Качество пищевых продуктов - совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

## 2. Основные задачи.

Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

2.1. обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3. предупреждение (профилактика) среди воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

### **3. Основные требования к условиям организации питания обучающихся (воспитанников) в ОУ.**

Для организации питания обучающихся (воспитанников) используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

### **4. Общие принципы организации питания обучающихся (воспитанников)**

4.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

4.2. Организация питания в ГКОУ «Волжская школа №2» осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, обучающимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.3. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием воспитанников.

4.4. Размещение заказов на услуги по организации питания в ГКОУ «Волжская школа №2» осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации для государственных (муниципальных) учреждений.

4.5. Организация питания в ГКОУ «Волжская школа №2» осуществляется специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания, в соответствии заключенным государственным контрактом (передачи функции организации питания на аутсорсинг) на условиях соблюдения основных принципов здорового питания:

4.5.1. содействие укреплению здоровья будущих поколений, снижению риска развития заболеваний;

4.5.2. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам;

4.5.3. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

4.5.4. 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);

4.5.5. 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;

4.5.6. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

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

4.5.8. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;

4.5.9. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий;

4.6. Непосредственное обеспечение питанием воспитанников школы осуществляется сотрудниками аутсорсинговой компании, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.7. Директор общеобразовательной организации несет ответственность за полноту охвата обучающихся горячим питанием, организацию контроля за выполнением исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль за качеством пищевой продукции, полновесность порций и витаминизацию 3-х блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, взаимодействие с соответствующими органами местного самоуправления,

обучающимися, их родителями (законными представителями).

Ответственность за непосредственное планирование питания, прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на склад с наличием соответствующей маркировки и товаро-сопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, соблюдение условий и режима перевозки, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на лицо, осуществляющее аутсорсинг.

4.8. Обучающимся (воспитанникам), приходящим в образовательное учреждение, выполнение норм питания обеспечивается пропорционально количеству приемов пищи, которые напрямую зависят от продолжительности пребывания таких обучающихся в учреждении. Обучающиеся обеспечиваются обязательным двухразовым питанием (II завтрак и обед), для посещающих занятия внеурочной деятельности и группы продленного дня организовано 3-разовое питание (завтрак, обед и полдник), для воспитанников дошкольных групп организовано 4-разовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин).

## **5. Порядок организации обеспечения питанием обучающихся**

5.1. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания, а также для обеспечения взаимодействия с аутсорсинговой компанией по вопросам организации питания руководитель общеобразовательной организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

Ответственное лицо осуществляет общее руководство персоналом, принимающим участие в организации питания воспитанников и сотрудников образовательного учреждения, готовит проекты приказов по вопросам, связанным с организацией питания и формированием навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся, необходимо составление примерного меню на период не менее 10 дней с соблюдением требований к составлению меню, установленных соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями. Примерное меню разрабатывается и утверждается руководителем предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания детей, и согласовывается с директором ГКОУ «Волжская школа №2».

Режим питания (время организации приемов пищи) и расписание звонков (продолжительность перемен для приема пищи) устанавливается в

соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил и утверждается ежегодным приказом директора.

5.2. В ГКОУ «Волжская школа №2» при организации питания медсестрой, назначенной ответственной за витаминизацию, проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

5.3. Организация рационального питания обучающихся осуществляется в соответствии с приказом по учреждению.

5.4. Ежедневные меню рационов питания предоставляются ответственным представителем организации, обеспечивающей питание в общеобразовательной организации, согласовываются директором школы.

Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и в уголке для родителей в зоне ожидания.

5.5. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в соответствии с режимом работы школы.

5.6. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по классам (группам) в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в строгом соответствии с утвержденным приказом директора школы графиком приема пищи, разработанном на основании расписания учебных занятий и внеурочной деятельности.

5.7. Работники организации, обеспечивающей питание воспитанников общеобразовательной организации, сервируют закрепленные за классами столы и выдают количество порций в соответствии с заявкой, поданной ответственным представителем образовательной организации. Выдача готовой продукции контролируется представителями приемочной комиссии.

В случае обнаружения лишних порций, возникновение которых связано с непредвиденными изменениями в численности воспитанников (заболевания), но не более 5 порций, данные факты фиксируются актом списания за подписью не менее 3-х представителей, а порции передаются присутствующим воспитанникам в качестве дополнительного питания.

В случае обнаружения больших объемов излишков проводится служебное расследование, по обнаруженным фактам принимаются административные решения.

5.8. Для организации питания детей в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий администрация образовательной организации решает вопрос с организацией, обеспечивающей питание воспитанников общеобразовательного учреждения, об изменении меню для группы детей с использованием предполагаемых для закладки на данный день продуктов в виде сухого пайка.

5.9. Ответственный за организацию питания в учреждении обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.

5.10. Дежурные педагоги и обучающиеся, воспитанники обеспечивают

соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

5.11. Классные руководители ежедневно вносят данные в таблицу учета посещаемости детей с четким указанием времени прибытия/убытия в случае отсутствия воспитанников на уроках. Ежемесячно в последний день месяца сводные таблицы (отчеты) оформляются ответственным работником образовательной организации, сверяются с заявками на питание и представляются бухгалтерию учреждения для подготовки справок о питании опекаемым воспитанникам и оплаты услуг аутсорсинговой компании. Если последний день месяца выпадает на выходной или праздничный день сводный табель подается накануне дня окончания месяца.

Ответственный работник бухгалтерии в срок до 5 числа следующего месяца производит подготовку справок о затратах образовательной организации на питание опекаемых воспитанников для предоставления в органы соцзащиты и заполняет соответствующие сведения об оказании МСЗ в ЕГИССО.

5.12. Педагоги (учителя, воспитатели) и медицинские работники ОУ организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися, воспитанниками и родителями о здоровом, правильном питании и несут персональную ответственность за организацию питания учащихся класса, группы и охват горячим питанием учащихся класса.

5.13. Право на получение бесплатного питания наступает с момента издания приказа по ОУ.

5.14. Питание воспитанников осуществляется за счет средств бюджета Волгоградской области и предоставляется всем обучающимся по заявлению родителей (законных представителей) в порядке, установленном действующим законодательством (ст. 79 273-ФЗ «Об образовании в РФ»).

5.15. Для детей, обучающихся в ГКОУ «Волжская школа №2» в целях поддержания водного баланса, организуется питьевой режим через установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеры).

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

## **6. Порядок предоставления мер социальной поддержки воспитанникам школы-интерната**

6.1. Право на бесплатное 2-разовое питание в ГКОУ «Волжская школа №2» предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

6.2. На основании решения Совета ОУ приказом по общеобразовательной организации утверждается список детей, получающих бесплатное 2-х разовое питание - для обучающихся школы, 4-х разовое

питание - для детей дошкольного возраста ;

6.3. Общеобразовательная организация организует бесплатное питание воспитанников в строгом соответствии с настоящим Положением, ведет необходимый учет и отчетность, по требованию Учредителя представляет необходимые для учета расходования бюджетных средств документы.

6.4. Общеобразовательная организация знакомит родителей (законных представителей) обучающихся с настоящим Положением при поступлении в организацию, а также со всеми изменениями в части организации питания на общешкольном родительском собрании.

6.5. Бесплатное питание предоставляется на периоды: с 01 сентября по 31 декабря и с 01 января по 31 мая соответствующему учебному году, за праздничными днями, каникулярного времени, а также на период действия пришкольного лагеря, с учетом фактической посещаемости.

## **7. Порядок финансирования**

7.1. Финансирование питания и обеспечения питьевой водой обучающихся в образовательной организации осуществляется за счет средств и в пределах субвенций, предоставляемых организации на соответствующий финансовый год из Федерального бюджета и бюджета Волгоградской области.

7.2. Порядок расчетов с предприятием по организации питания осуществляется в соответствии с заключенным государственным контрактом.

## **8. Контроль за организацией питания.**

8.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой ГКОУ «Волжская школа № 2» и качеством приготовления пищи осуществляется предприятием по организации питания, администрацией образовательной организации (через приемочную и бракеражную комиссии), органами и учреждениями государственного санитарного надзора, а также отделом внутреннего финансового аудита и контроля комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области.

8.2. Контроль правильности расходования средств бюджета на бесплатное питание обучающихся осуществляет главный бухгалтер ГКОУ «Волжская школа № 2».

8.3. Руководитель общеобразовательной организации несет персональную ответственность за организацию бесплатного горячего питания обучающихся, а также за законность и обоснованность его предоставления.

8.4. Ответственность и контроль за организацией питания обучающихся возлагается на администрацию общеобразовательной организации, ответственных за питание, классных руководителей, воспитателей и иных педагогических и медицинских работников по приказу директора общеобразовательной организации.

8.5. С целью осуществления контроля за организацией питания,

соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе-интернате, а также за целевым использованием, изготовленной продукции, приказом директора организуются и назначаются: приемочная комиссия и бракеражная комиссия и иные ответственные работники учреждения.

Комиссии в своей деятельности руководствуются локальными актами учреждения.

К работе в комиссиях, по предварительному согласованию и с соблюдением всех санитарных норм, могут привлекаться представители родительского комитета образовательного учреждения.

8.6. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд назначается приказом директора школы на текущий учебный год в составе: представителей администрации, медицинского работника, представителей аутсорсинговой компании (по согласованию).

8.7. Приемочная комиссия также назначается приказом директора школы и осуществляет контроль за качеством продуктов, поступающих на склад, осуществляет приемку готовой продукции, ее количество и целевое использование;

8.8. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, главный бухгалтер учреждения.

8.9. Контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом, осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

8.10. Контроль за качеством продовольственного сырья, поступающего на склад учреждения и при закладке осуществляет приемочная комиссия. Результаты проверок оформляются актами.

8.11. Контроль за нормой выдачи, а также целевым использованием изготовленной продукции осуществляет приемочная комиссия.

8.12. Приказом директора образовательной организации может быть назначено отдельное лицо ответственное за контроль за соблюдением санитарных норм, производственной санитарии и пожарной безопасности при оказании услуги аутсорсинговой организацией в арендуемых помещениях пищеблока образовательной организации.

8.13. Медицинский персонал образовательного учреждения проводить ежедневный осмотр работников аутсорсинговой организации, занятых изготовлением продукции общественного питания, 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 заносит в гигиенический журнал.

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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

О чем в срочном порядке уведомляется директор ОУ или дежурный администратор и администрация аутсорсинговой компании.

## **9. Документооборот при организации питания.**

При организации питания в ОУ ведется следующая документация:

9.1. У ответственных лиц ОУ:

заявки на питание;

табель учета посещаемости воспитанников;

журнал здоровья;

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал анализа питания по накопительной ведомости;

журнал регистрации и контроля применения бактерицидной установки обеденного зала;

журнал регистрации контроля за качеством услуги по организации питания аутсорсинговой компанией;

акт перераспределения не востребовавшихся порций.

9.2. У ответственных лиц аутсорсинговой компании:

***На пищеблоке:***

журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

журнал суточных проб;

журнал генеральных уборок;

журнал температурного режима комнаты для сыпучих продуктов;

ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

***На складе продуктов:***

приходные документы на пищевую продукцию,

документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).