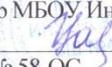


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Инзенская средняя школа №4 имени Е.Я. Вологодской

**ПРИНЯТО:**

На заседании Педагогического совета  
МБОУ Инзенская СШ №4  
Протокол № 2  
От «30» сентября 20 19 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МБОУ Инзенская СШ №4  
 В.В. Царева  
Приказ № 58-ОС  
от «01» октября 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

г. Инза

## **1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными законами, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными правовыми актами Ульяновской области, регламентирующими деятельность МБОУ Инзенская СШ №4 (далее – Учреждение) по организации питания, а также решениями Совета депутатов МО «Инзенский район» Ульяновской области, нормативными правовыми актами администрации МО «Инзенский район» Ульяновской области, нормативными документами Учредителя и Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении.

1.3. Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете Учреждения, утверждается и вводится в действие соответствующим приказом директора Учреждения.

## **2.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.**

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Порядок организации бесплатного питания регламентирован Постановлением Администрации муниципального образования «Инзенский район» и Порядком предоставления бесплатного горячего питания Учреждения.

2.4. Организация питания обучающихся Учреждения осуществляется штатными работниками Учреждения.

2.5. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством на договорной основе за счет средств бюджета и за счет средств платы родителей (законных представителей).

2.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

2.7. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с действующими нормативными региональными и муниципальными документами.

2.8. Для обучающихся, не относящихся к льготной категории, Учреждение организует горячее питание за безналичный расчет.

2.9. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения. Контроль посещения столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, назначенного приказом директора Учреждения.

2.10.Классные руководители и учителя, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

2.11.Администрация Учреждения организует в пищеблоке дежурство учителей.

2.12. Организатор школьного питания ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное по классам.

2.13. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно до приема пищи обучающимися и отмечается в журнале контроля.

2.14. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно поваром школьного пищеблока и отмечается в бракеражном журнале.

2.15. Питание обучающихся производится по утвержденному ТО Роспотребнадзора по Ульяновской области в Карсунском районе «циклическому меню» с учетом возрастных особенностей.

2.16. В каждом Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся:

- Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-измерительным), инвентарем.

- Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

- Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

- Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

- Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;

- соблюдением правил личной гигиены обучающихся и персоналом Учреждения;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- правильностью отбора и хранения суточных проб;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

2.17. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение обучающихся большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

2.18. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

2.19. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

2.20. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.21. Для правильной организации питания воспитанников в ОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастных групп детей;
- меню-требование на каждый день;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

3.1. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Учреждению) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в Учреждении при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### **3.ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ.**

3.2. Организация питания воспитанников Учреждения осуществляется штатными работниками Учреждения.

3.3. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным законодательством на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении.

3.4. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

3.5. Объемы закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН, Примерным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с действующими нормативными региональными и муниципальными документами.

3.6. Питание в Учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в Учреждении.

Для воспитанников, находящихся в Учреждении организуется четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

3.7. В каждом Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

3.7.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весо-

измерительным), инвентарем.

3.72. Помещения (места) для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды.

3.73. Квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания.

3.74. Разработанный и утвержденный порядок организации питания воспитанников (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

3.75. Руководитель Учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и заcontractованным объемам;
- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- соблюдением всех санитарных требований к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и раздаче блюд;
- соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом Учреждения;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- порядком организации питания воспитанников в соответствии с пп. 2.3.4 настоящего Положения;
- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями разделов СанПиН (составлением ежедневного меню-требования установленного образца, расчетом и оценкой использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в десять дней), подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно), ведением журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала здоровья).

3.8. Организация питания в Учреждении должна предусматривать обеспечение воспитанников большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ, сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

3.9. Примерное меню, составленное с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), включающее меню-раскладку, технологические карты на каждое блюдо, утверждается руководителем Учреждения.

3.10. На основании утвержденного Примерного меню в Учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для воспитанников каждой возрастной группы.

3.11. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов.

3.12. Для правильной организации питания воспитанников в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- приказ и положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд) для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых

веществ, витаминов и минералов;

- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для двух возрастных групп детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет);
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- заявки на продукты питания (составляются в 2-х экземплярах, один из которых остается в Учреждении).
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья;
- журнал отбора суточных проб.

3.13. При снабжении Учреждения продуктами питания предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю (Учреждению) все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, ветеринарно- сопроводительные документы на животноводческое сырье (яйца, птицу, мясо). Последние два документа оформляются на каждую партию продуктов, поэтому целесообразно иметь копии этих документов экспедитору, который должен предъявить их ответственному лицу в Учреждении при отгрузке товара, что отмечается в соответствующей графе бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.14. Организация питания воспитанников в Учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион Учреждения. Для обеспечения преемственности в организации питания необходимо ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в Учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей необходимо ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей в выходные и праздничные дни, в период адаптации .

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

