

**СОГЛАСОВАНО**  
Советом родителей  
МБОУ КГО «СШ №3»  
(протокол от 30.08.20г. №01)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом МБОУ КГО «СШ №3»  
от 01.09.2020г. № 70-ОД  
А. М. Чотчаева



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся в МБОУ КГО «СШ №3.**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Карачаевского городского округа «Средняя школа № 3 имени Х. У. Богатырева» (далее – Школа) регулирует вопросы здорового питания, в том числе бесплатного питания обучающихся начальной школы, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья обучающихся и является основанием для принятия соответствующих решений.

1.2. Данное положение разработано на основании Федерального закона от 01.03.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 37 Федерального закона №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45, Постановления от 19 августа 2020 года № 178 О внесении изменения в постановление Правительства Карачаево-Черкесской Республики от 04.04.2018 № 91 «О дополнительных мерах по реализации Закона Карачаево-Черкесской Республики от 06.12.2013 № 72-РЗ «Об отдельных вопросах в сфере образования на территории Карачаево-Черкесской Республики», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях», (утв. Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.), методических рекомендаций МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020г.)

1.3. Положение определяет: общие принципы организации здорового питания обучающихся в Школе; порядок организации горячего питания обучающихся, в том числе обучающихся, получающих начальное общее образование; порядок организации здорового питания обучающихся и сотрудников Школы.

#### **2. Организация здорового питания обучающихся в Учреждении, в том числе бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование.**

2.1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания обучающихся.

Пищевая ценность пищевых продуктов для питания обучающихся должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Пищевые продукты для питания обучающихся должны удовлетворять физиологические

потребности детского организма, быть качественными и безопасными для здоровья обучающихся.

Производство (изготовление) пищевых продуктов для питания обучающихся должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей.

2.1. В обращении могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, и прошедшие подтверждение соответствия таким требованиям.

2.2.1. Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

- которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

- которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и (или) содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на обучающихся, информация о которых до потребителя не доведена, и (или) которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и (или) показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;

- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

- которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

- которые не имеют товаросопроводительных документов.

2.2.2. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2.2.1., признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.

2.2.3. Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах четвертом - седьмом пункта 2.2.1., признаются некачественными и подлежат экспертизе, утилизации или уничтожению в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации.

2.2.4. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, обязаны предоставлять приобретателям или потребителям, полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.2. Основными задачами организации питания в Школе являются:

- обеспечение обучающихся здоровым питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- организация информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- сохранение и укрепление здоровья обучающихся, педагогических работников и обслуживающего персонала Школы;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- обеспечение общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в Школе;
- размещение на официальном сайте Школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню;
- подготовка и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в Учреждении: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания (руководителей);
- оказание содействия в подготовке и повышении квалификации кадров, участвующих в организации питания в Школе;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам в Школе организуется Учредителем, с привлечением индивидуальных предпринимателей или юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов, материалов и изделий, розничной торговлей пищевыми продуктами и оказанием услуг в сфере общественного питания, и предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **3. Общие принципы организации питания в Школе.**

3.1. В Школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весо-измерительным) инвентарем.

В Школе имеется зал для приема пищи: кухня, моечная, склад, санитарная комната. Столовая расположена в здании Школы. Школьная столовая осуществляет закупки продовольственного сырья у поставщиков продуктов по договору. Производственные помещения пищеблока оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования;

- предусмотрены помещения для приема пищи, оборудованные соответствующей мебелью, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность;

-разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

3.4. К обслуживанию питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

3.5. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

3.6. Ответственность за организацию питания несет директор Школы.

3.7. Организацию питания в Школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

3.8. Питание обучающихся организуется за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

3.9. Питание организуется на основе примерного меню в общеобразовательных организациях, утвержденного директором учреждения и согласованного с органами Роспотребнадзора. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

3.10. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

3.11. Обучающиеся Школы обеспечиваются горячим питанием в виде обеда. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Школы.

Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены по 20 минут. Отпуск учащимся горячего питания (обеда) в столовой осуществляется по классам. Обучающиеся начальной школы обеспечиваются обедом на третьей и четвертой переменах.

3.12. Обучающиеся начальной школы обеспечиваются горячим обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г. белка, 20-25 г. жира и 80-100 г. углеводов.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

3.13. Разрабатываемое для обучающихся 1-4 классов меню должно отвечать следующим рекомендациям. Энергетическая ценность школьного обеда - 600-750 ккал (30-35%). Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся: 1 смена - завтрак 20-25%, обед 35%.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюдо).

Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

3.14. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.). Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т. ч. обогащенные продукты (макро-микронутриентами, витаминами;

- пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает 1 грамма на человека.

При разработке меню включаются блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

При составлении меню используются среднесуточные наборы продуктов.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся. Меню может быть разработано в зависимости от региональных, национальных и других особенностей при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое питание горячее питание (обед и полдник).

В Школе для всех обучающихся за наличный расчёт (через буфет) осуществляется продажа горячих обедов.

Ежедневно на доске (стенде) информации, в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Школы, согласованное поваром и медицинским работником меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т. п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

3.15. При входе в зал для приема пищи имеется умывальная комната, оборудованная 20 раковинами для мытья рук обучающихся.

3.16. Предоставление питьевой воды в столовой Школы централизованно, отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в Школе.

3.19. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т. п.) - с использованием специальных щипцов.

3.20. В школе функционирует буфет, который находится в аренде. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.21. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1-2 недель), запрещена.

3.22. При организации питания обучающихся Школа обязана:

-учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

-размещать на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

-соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

3.24. Все работники Школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

3.25. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания.

3.26. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

#### **4. Обязанности участников процесса организации здорового питания.**

##### **4.1. Директор Школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях Совета родителей Школы, а также педагогических советах;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное горячее питание;
- заключает договоры с лабораторией на проведение анализа полноты вложения сырья, качества готовой продукции и поступающего сырья, договоры по обслуживанию оборудования, весового хозяйства и т. д., регламентирующие деятельность столовой с другими службами;
- составляет штатное расписание с наименованием должностей в соответствии с тарифно— квалификационным справочником и с оплатой труда по тарифным разрядам, устанавливает надбавки и выплаты стимулирующего характера (при наличии дохода столовой);
- проводит анализ финансово-хозяйственной деятельности столовой и осуществляет мероприятия по дальнейшему развитию ее деятельности;
- несет ответственность за подготовку и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания в Школе: поваров, медицинских специалистов/диетсестер, организаторов питания (руководителей);
- оказывает содействие в подготовке и повышении квалификации кадров, участвующих в организации питания в Школе;
- способствует обеспечению общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в Школе;

-предоставляет помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, наличие горячей, холодной воды и т. д.) мебель, а также проводит капитальный и текущий ремонт этих помещений;

#### 4.2. Ответственный за организацию питания в Школе (социальный педагог):

–контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;

-готовит пакет документов по организации горячего питания обучающихся, в том числе обучающихся, получающих начальное общее образование;

– формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;

– обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;

– осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

– вносит предложения по улучшению организации горячего питания;

- совместно с завучем начальной школы контролирует количество фактически присутствующих на занятиях учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- ежедневно своевременно предоставляет в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе;

-совместно с завучем начальной школы сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой;

-своевременно предоставляет для размещения на официальном сайте Школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информации об условиях организации питания обучающихся, в том числе ежедневного меню;

-своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования.

#### 4.3. Медицинский работник осуществляет контроль за:

-организацией питания в Школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;

-состоянием фактического питания и анализ фактического питания;

-санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, бракеражем готовой продукции;

-выполнением натуральных норм;

-соблюдением санитарно-противоэпидемического режима;

-выполнением санитарных требований к технологии приготовления пищи, мытья посуды, а также за соблюдением сроков реализации продуктов готовой пищи;

-правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.

Проводит ежедневный осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов и микротравм, отмечая результаты осмотра в специальном журнале;



Медицинская сестра контролирует прохождение обязательных медицинских осмотров персоналом пищеблока.

#### 4.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.
- осуществляет контроль за использованием моющих средств, соответствием моющих средств, дезрастворов, их хранением, соблюдением санитарного режима, наличием маркировки на уборочном инвентаре.

#### 4.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую Школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;
- классные руководители 1-4 классов сопровождают обучающихся на завтрак(обед) в столовую в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Школы;
- контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака(обеда). Те же самые функции выполняет во время полдника воспитатель ГПД.
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков или обедов;
- один раз в месяц предоставляют ответственному за организацию горячего питания в Школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

#### 4.6. Родители (законные представители) обучающихся:

##### 4.6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания учащихся;
- осуществлять родительский контроль за организацией и качеством питания;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания. качестве приготовляемых блюд и соблюдений санитарно-гигиенических норм;
- вносить на обсуждение администрации конкретные предложения по организации питания в Школе, контролировать выполнение принятых решений;

-ходатайствовать перед администрацией Школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;

-реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей;

-оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

#### 4.6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

-при предоставлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные законодательством РФ;

-своевременно не позднее, чем за один день сообщить классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

-своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;

-вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

#### 4.7. Повара пищеблока:

– выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

– готовят пищу в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, рационом питания;

– выполняют процессы по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов;

– ведут осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;

– осуществляют контроль за соблюдением личной гигиены работников, контроль за своевременной сменой спецодежды;

– осуществляют контроль за санитарным состоянием пищеблока: кухни подсобных помещений, соблюдением правил мытья посуды, оборудования.

#### 4.8. Подсобный кухонный работник:

– сервирует столы обедами, полдниками, столовыми приборами, хлебом; первые блюда, вторые подаются с раздачи на столы порционированными;

– отвечает за содержание пищеблока, его оборудования, производственного инвентаря, обеденного зала, чистоту посуды, согласно требованиям СанПиН.

#### 4.9. Бракеражная комиссия:

4.9.1. Бракеражная комиссия контролирует качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, руководствуясь СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

4.9.2. Основными задачами контроля являются: - предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; - обеспечение санитарии и гигиены питания

- организация полноценного питания.

- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатами качества.

#### 4.9.3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи;
- пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;
- результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца;
- в бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно, рассматривается технология приготовления пищи (были ли допущены нарушения, приведшие к ухудшению качества), вкусовые, органолептические свойства блюда;
- если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, то такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускается». Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

#### 4.9.4. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии - директор Школы;
- заместитель председателя - медицинский работник (работник здравоохранения);
- член комиссии (ответственный за организацию питания);
- член комиссии (представитель родительского комитета школы).

Состав комиссии утверждается приказом директора Школы.

#### 4.10. Дежурный педагог:

- следит за поддержанием порядка в столовой.

### 5. Финансовое обеспечение

#### 5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания.

##### 5.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств федерального, регионального и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

5.1.2. Стоимость горячего питания на одного обучающегося регламентировано нормативно-правовыми актами субъекта Российской Федерации.

#### 5.2. Организация питания за счет средств местного бюджета.

5.2.1. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

5.2.2. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Учредителем в соответствии с нормативными документами.

5.2.3. Для осуществления учёта обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, над расходованием поступающих продуктов, ведется табель по учёту питающихся, который вместе с меню один раз в 2 недели сдается в бухгалтерию ответственным за организацию питания в Школе.

## **6. Информационно- просветительская работа по привитию навыков здорового питания.**

6.1. В целях совершенствования организации питания Школа:

-организует постоянную информационно- просветительскую работу по повышению уровня питания обучающихся в урочно-учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятиях;

-разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся, проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;

-оформляет и регулярно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

-изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов питания обучающихся в соответствии с режимом функционирования Учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

-организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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 учётом широкого использования потенциала органа государственного общественного 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 качества питания.

6.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания Школа организует во взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

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

## **7. Заключительные положения**

7.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Карачаевского городского округа «Средняя школа №3 им. Х. У. Богатырева» является локальным актом, регламентирующим обязанность Школы по вопросам организации здорового питания, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается приказом директора.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Положение принимается на неопределённый срок.

7.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущие редакции автоматически утрачивают силу