

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
МАОУ «Экономическая школа № 145»  
г. Перми  
(протокол от 30.08.2022г. № 3)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора МАОУ «Экономическая  
школа № 145» г. Перми

  
Е.М. Зырянова  
(Утверждено приказом № 01-07-01-165  
от 31.08.2022г.)

## **Положения об организации питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми по графику, утвержденному директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным – 24-дневным меню для обучающихся в возрасте 11-18 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 11-18 лет, разработанными в соответствии с действующим санитарным законодательством в области общественного питания (далее – санитарное законодательство) и утвержденными директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, утвержденным директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.6. Обеспечение питанием в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми осуществляется самостоятельно.

### **II. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Питание обучающихся МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в

части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

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

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

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимся ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,

постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г.

№ 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ»,

приказ начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:



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

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация.

2.5. Администрация МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

2.6.6. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

### **III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах

продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения классными руководителями ежедневно и уточняется не позднее 09:30 этого дня.

3.3. Дежурный по школе администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.5. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

#### **IV. Осуществление контроля за организацией питания**

4.1. Руководитель МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Руководитель МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МОУ в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденным руководителем МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения с Программой производственного контроля организации питания в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми (Приложение 1 к Положению по организации питания обучающихся в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми).

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания, уполномоченным Уставом МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми.

#### **V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания**

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми (далее – Стенд).

5.2. На сайте МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми создается раздел

«Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемым структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.

Приложение 1  
к Положению по организации питания  
обучающихся в МАОУ «Экономическая  
школа № 145» г. Перми от 31.08.2022г.

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля организации питания**  
**в МАОУ «Экономическая школа № 145» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	Школа	при поступлении на работу / 1 раз в год	
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	Школа	1 раз в год	
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Медицинский работник / Школа	1 раз в год	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Медицинский работник / школа	1 раз в год	
1.5.	Смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник	ежедневно	
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Школа/ Медицинский работник	1 раз в месяц	

2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Школа	1 раз в месяц	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Школа	1 раз в месяц	
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Школа	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	Школа	1 раз в месяц	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Школа	1 раз в месяц	
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Школа	1 раз в месяц	

2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Школа	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Школа	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Школа	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	Школа	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	Фаянсовой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа	1 раз в квартал	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных				
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	Школа	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.	Школа	1 раз в год к приемке	



	5.10 [1])			
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п. 4.6 [1])	Школа	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	Школа	1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 5.20 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	Школа / Медицинский работник	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	Школа / Медицинский работник	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]). Работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	Школа	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Школа	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее	Школа	1 раз в год	

	01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])			
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 [1]	Школа	1 раз в год	
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	Школа	1 раз в 2 недели	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	Школа	1 раз в 2 недели	
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	Школа	ежедневно	
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	Школа	ежедневно	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	Школа	ежедневно	
6.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	Школа	1 раз в год	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник / Школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])	Медицинский работник / Школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	Медицинский работник / Школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	Медицинский работник / Школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.13.	Обеспечение хранения суточных	Медицинский	ежедневно	

	проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	работник		
6.14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	Школа	ежедневно	
6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Школа	1 раз в месяц	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Школа	1 раз в год	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])	Школа	в соответствии с программой	
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Школа	2 раза в год	

8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (гл. X [1]): использование бутилированной воды (п. 10.2 [1]) обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1]) обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	Школа	ежедневно	
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Медицинский работник / Школа	1 раз в квартал	

-----  
<\*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.