

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
«2-Пристанская ООШ»  
Протокол № 1 от 29.08.20222

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ «2-Пристанская МБОУ  
ООШ»  
от 29.08.2022 № №88/1

## **Положение об организации питания учащихся в МБОУ «2-Пристанская ООШ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в МБОУ «2-Пристанская ООШ» (далее - Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4. 3648-20 от 28.09.2020 №28 СЭТ к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.); законов, постановлений и распоряжений Правительства Кузбасса и приказов Министерства образования и науки Кузбасса, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных организациях Кузбасса; ИП Роспотребнадзора от 09.06.2020 «Об организации питания обучающихся начальных классов в общеобразовательных организациях», Устава МБОУ «2-Пристанская ООШ» (далее - общеобразовательная организация или школа).

1.2. Данное Положение устанавливает порядок организации рационального горячего питания учащихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) несовершеннолетних детей.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права учащихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды для реализации образовательной деятельности.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся школы, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников школы.

1.6. Положение регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии и мониторинга общественного (родительского) контроля качества предоставляемой услуги питания в общеобразовательной организации, устанавливает права и обязанности субъектов образовательных отношений в рамках рассматриваемого вопроса, определяет документацию по питанию.

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

2.1. Обеспечение школьников 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей-инвалидов.
- 2.6. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, правительства Кузбасса.

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

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 3.2. Реализация принципов здорового питания на практике направлена на профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара и других), на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.
- 3.3. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на бесплатной, платной или льготной основе.
- 3.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.5. Младшие школьники (1-4 классов) с 01.09.2020 года обеспечиваются горячим питанием бесплатно не реже одного раза в день. Если родитель (законный представитель) не желает получать льготу на питание ребенка, администрация школы должна взять заявление об отказе. Оно послужит доказательством для проверяющих органов, что питание ребенку предлагали.
- 3.6. Для учащихся 5-9 классов МБОУ «2-Пристанская ООШ» обеспечение горячим питанием осуществляет за счет средств родительской платы, а при отнесении учащегося к льготной категории – полностью или частично за счет бюджета Мариинского муниципального округа или Кемеровской области-Кузбасса.
- 3.7. Для учащихся 5-9 классов МБОУ «2-Пристанская ООШ» входящих в Регистр учащихся государственных (муниципальных) общеобразовательных организаций, имеющих право на бесплатное питание в соответствии с Законом Кемеровской области от 14.11.2005 №123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области» предусматривается организация горячего питания на бесплатной основе (сумма ежегодно устанавливается распоряжением Правительства Кемеровской области-Кузбасса).
- 3.8. Для учащихся 5-9 классов МБОУ «2-Пристанская ООШ» относящихся к детям-сиротам и детям, оставшихся без попечения родителей, по Постановлению администрации Мариинского муниципального района №575-П от 17.07.2015г. предоставляется льготное питание детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством), в приемной семье в размере 50% от стоимости питания.
- 3.9. По решению Совета народных депутатов Мариинского муниципального района от 23.12.2016г. №69/5 «О предоставлении социальной поддержки детям, учащимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Мариинского муниципального района» учащимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется двухразовое бесплатное питание ежедневно в учебное время.
- 3.10. Питание в школе организовано на основе регионального 20 дневного (циклического) меню горячих завтраков для учащихся 1-4 классов, согласованного с руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области-Кузбассу. Региональное меню разработано с учетом всех требований

санитарных норм и правил, единое на территории Кузбасса для школьников начальной школы по стоимости и набору продуктов.

Двухнедельное (циклическое) меню и расчет энергетической ценности блюд для 5-9 классов разрабатывается МАУ «КШП», согласовывается с начальником ТОУ Роспотребнадзора по Кемеровской области в г. Мариинске, Мариинском, Тяжинском, Тисульском, Чебулинском районах, директором МБОУ «2-Пристанская ООШ»

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать законодательству РФ, Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания населения и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

3.11. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными меню, не допускается.

3.13. Организацию питания в школе осуществляет ответственное лицо, назначаемое приказом директора МБОУ «2-Пристанская ООШ» из числа администрации или педагогических работников на текущий учебный год.

3.14. Ответственность за организацию питания в МБОУ «2-Пристанская ООШ» несет директор.

#### **4. Порядок организации питания**

4.1. Столовая МБОУ «2-Пристанская ООШ» работает на продовольственном сырье. Тип пищеблока в МБОУ «2-Пристанская ООШ» - полного цикла

4.2. Оператором школьного питания в МБОУ «2-Пристанская ООШ» на основании договора является МАУ «Комбинат школьного питания» Мариинского муниципального округа.

4.3. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы МБОУ «2-Пристанская ООШ» - пять дней (понедельник - пятница). Для учащихся 1-9 классов 5-ти дневная учебная неделя.

4.4. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

4.5. В МБОУ «2-Пристанская ООШ» на время пандемии COVID-19 (по отдельному распоряжению) осуществляется организованное питание для учащихся 1-9 классов в особом режиме.

4.6. В школе устанавливается график питания учащихся, который ежегодно утверждается приказом директора МБОУ «2-Пристанская ООШ»

4.7. Функциональные обязанности ответственного за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания учащихся класса;
- формирует общие списки учащихся по школе для предоставления организованного питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения учащихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков/обедов по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей льготных категорий, предоставленный муниципальным управлением социальной защиты населения;
- не позднее 25 числа по окончании месяца готовит утверждаемый директором школы отчет о фактически отпущенном питании; вносит сведения в электронные формы отчетности по питанию в автоматизированные информационные системы (по запросу);
- контролирует выполнение согласованного меню;
- учитывает 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 для корректировки индивидуального меню ребенка;
- обеспечивает размещение на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе двухнедельное циклическое меню;
- организует и обеспечивает функционирование программы «Цифровое питание» в рамках компетенции школы на платформе автоматизированной информационной системы «Школа 2.0.»;

- контролирует наличие и своевременное заполнение документации на пищеблоке, участвует в заполнении журнала бракеража готовых блюд;
- контролирует выполнение санитарных требований на пищеблоке (исправность оборудования, соблюдение норм и режимов хранения продуктов и готовых блюд, сроков реализации, отбор суточных проб в соответствии с санитарными правилами);
- организует работу общественного (родительского) контроля;
- при выявлении некачественных продуктов или готовых блюд ответственный по питанию ведет претензионную работу с поставщиком организатором услуги;
- планирует и контролирует выполнение мероприятий в ОО, направленных на формирование культуры питания и основ здорового питания у учащихся, организует акции и мероприятия, в т. ч. с участием врачей, специалистов по питанию;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.7.1. Ответственный по питанию несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством, – за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава ОО, распоряжений директора, иных локальных актов.

4.7.2. За виновное причинение образовательной организации или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей ответственный по питанию несет ответственность в порядке, установленном трудовым и (или) гражданским законодательством.

4.8. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют ответственному за организацию питания заявку на количество учащихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку (в случае изменения сведений);
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися класса обедов в цифровой системе «Школа 2.0.»;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- проводят воспитательную работу по формированию у учащихся класса культуры здорового питания, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся в школе;
- вносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.9. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и учащихся в обеденном зале школьной столовой.

4.10. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок на перемене при приеме пищи учащимися.

## **5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе**

5. Льготы по оплате питания учащихся в школе могут предоставляться федеральными, региональными и местными нормативными актами. Основным документом в этой сфере является Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Право на льготное питание в школе для учащихся 5-9 классов подтверждается через органы соцзащиты Мариинского муниципального округа (или по месту прописки). Такие же полномочия могут передаваться администрации образовательного учреждения его Учредителем.

5.1. На льготной основе питание в школе предоставляется:

5.1.1. - горячий завтрак для учащихся 5-9 классов,

- школьникам, проживающим в многодетных семьях, находящимся в Регистре социальной защиты населения г. Мариинска и Мариинского района;

- школьникам, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, по заявлению на частичную оплату питания;

- школьникам, являющимся инвалидами;

- школьникам, находящимся на подвозе

5.1.2. - горячий завтрак для всех учащихся 1-4 классов с 01.09.2020г.

5.1.3. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право учащиеся 1-4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

5.2. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным за организацию питания в школе накануне до 15 часов и уточняется в день питания.

5.3. Классные руководители сопровождают школьников в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам

5.4. Организация питания школьников на льготной основе осуществляется ответственным за питание.

## **6. Обеспечение контроля организации питания**

6.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- заключение договора/контракта на предоставление услуги обеспечения горячим питанием учащихся школы и выполнение его условий;
- создание условий для организации горячего питания и содержание помещений столовой и пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН;
- обеспечение детей, имеющих основания, льготным питанием;
- контроль за условиями транспортировки и хранения продуктов питания в пищеблоке школьной столовой;
- ведение установленной СанПиН документации.

6.2. Ответственный за организацию питания в МБОУ МБОУ «2-Пристанская ООШ» осуществляет контроль за организацией питания учащихся по классам, соблюдением графика посещения столовой (тесно взаимодействует с классными руководителями), работой бракеражной комиссии, общественного (родительского) контроля в соответствии с настоящим Положением.

6.3. Контроль (внешний) над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты территориального Роспотребнадзора.

6.4. Заведующий хозяйственной частью осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования и его исправность, наличие инвентаря и кухонной посуды.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

6.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены и общественного порядка в школьной столовой.

6.6. Шеф-повар школьной столовой осуществляет контроль за

- условиями транспортировки и хранения продуктов питания в пищеблоке;
- контролем соблюдения технологии приготовления блюд, выполнение утвержденного меню;
- контролем соблюдения персоналом столовой технологии приготовления блюд, правил приема, хранения продуктов и сырья, соблюдения инструкций мытья столовой и кухонной посуды, технологического оборудования;
- проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции школьного питания, и работников, 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 должны заноситься в гигиенический журнал.
- своевременность прохождения медицинской комиссии, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персоналом школьной столовой, соблюдение работниками правил личной гигиены.

- организует и контролирует уборку помещений пищеблока, предназначенных для организации школьного питания. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.7. Контроль качества питания учащихся осуществляет **бракеражная комиссия**.

6.7.1. В ее компетенции входит проверка:

- 1) органолептический контроль качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню; наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах;
- 2) качества сырой продукции, поступающей на пищеблок
- 3) наличие и достоверность (актуальность) сопроводительных документов установленного образца, качественные удостоверения с указанием даты и часа выработки, времени отправки продукта, условий и срока хранения, а так же сроков реализации. (Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок МБОУ «2-Пристанская ООШ» должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблок не принимаются.)
- 4) выполнение условий хранения сырой продукции и полуфабрикатов (заготовок), соблюдения сроков реализации,
- 5) выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.7.2. Бракеражная комиссия проверяет качество блюд по факту их приготовления

6.7.3. Качество готовых блюд оценивают органолептическим методом по следующим показателям: внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткости, сочности, вкус. Бракеражную пробу снимают в присутствии повара ежедневно за 30 мин до раздачи готовой пищи. Комиссия предварительно знакомится с меню. Пробу берут из общего котла после тщательного перемешивания.

6.7.4. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр и тарелка с указанием веса на обратной стороне.

6.7.5. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.7.6. Результаты пробы заносят в бракеражный журнал, в котором указывают дату, наименование блюда, номер партии.

6.7.7. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы, вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6.7.8. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- представитель родительского комитета
- ответственный за организацию питания
- учитель или сотрудник школы

6.7.9. На «отлично» оценивают блюда, которые полностью соответствуют рецептуре, имеют выраженный вкус, приятный запах. Блюда получают оценку «хорошо», если незначительные нарушения в технологии приготовления не повлияли на вкус пищи, «удовлетворительно» – если незначительные нарушения в технологии приготовления привели к ухудшению вкуса еды. Оценка «неудовлетворительно» дают блюдам, при приготовлении которых была грубо нарушена технология: блюда имеют посторонний запах, пересолены, недоварены и др. Таковую пищу

к употреблению не допускают.

## **7. Организация общественного (родительского) контроля за питанием.**

7.1 Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.2. Доступ комиссии общественного (родительского) контроля в помещения для приема пищи осуществляется коллегиально при наличии спецодежды и СИЗов (защитный халат, маска, бахилы).

7.3 При проведении мероприятий родительского контроля организацией питания детей в организованных детских коллективах МБОУ «2-Пристанская ООШ» могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие у них СИЗов;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Результат оформляется чек-листом с подписями членов комиссии.

7.4. Организация родительского контроля также может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и оператора питания, органов контроля (надзора).

## **8. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся.**

8.1 Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами РФ;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с циклическим и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

8.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно оформить льготы на питание ребенка в соцзащите;
- своевременно вносить плату за питание ребенка, при отсутствии оснований для бесплатного или льготного питания;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им культуры здорового питания.

## **9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.**

9.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня

культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных и внеурочных курсов) и внеклассных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового питания;

- 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 за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родительскую общественность. В показатели мониторинга может входить следующее (в соответствии с Программой сбора информации об организации питания в ходе реализации мониторинговых задач на уровне муниципального образования, субъекта Федерации):

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество детей с отказом от питания, в том числе по уровням обучения;
- количество детей на домашнем обучении, в том числе по уровням обучения;
- количество детей получающих социальную поддержку, обеспеченных бесплатным питанием;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- оператор школьного питания;
- количество персонала на пищеблоке, тип пищеблока;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством школьного питания.

9.2. Анализ организации питания (статистические данные, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) вносятся в отчет по самообследованию деятельности школы за календарный год и в ежегодный публичный отчет.

## **10. Документация.**

10.1. Для организации горячего питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания учащихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания учащихся (с назначением ответственных лиц и возложением на них функций контроля);
- график питания учащихся;
- правила посещения столовой для учащихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам контроля организации питания.

10.2. За ведение документации пищеблока в соответствии с ответственность несет шеф-повар школьной столовой.

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 1) Журнал бракеража готовой пищевой продукции

- 2) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- 3) Гигиенический журнал сотрудников пищеблока
- 4) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 5) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 6) Ведомость контроля за рационом питания
- 7) Двухнедельное меню, ежедневное меню
- 8) Технологические карты
- 9) Программа производственного контроля (основанный на принципах ХАССП; разрабатывает организация, предоставляющая услугу питания)
- 10) Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медосмотра и санитарно-гигиенического минимума
- 11) Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работ
- 12) Инструкции по работе с дезинфицирующими средствами для работы на пищеблоке и в обеденном зале.

### **11. Заключительные положения**

- 11.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «2-Пристанская ООШ» по вопросам питания учащихся, принимается на педагогическом совете школы и утверждается приказом директора МБОУ «2-Пристанская ООШ»
- 11.2. Положение об организации питания учащихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в соответствии с п.11.1. настоящего Положения.

Положение действительно да разработки нового.