

Приложение № 11 к Положению о питании  
обучающихся в ФГБОУ СОШ № 1699

Дата \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

Классный руководитель \_\_\_\_\_

Сведения о количестве питающихся на \_\_\_\_\_  
(число, месяц, год)

№	ФИО

Подпись классного руководителя: \_\_\_\_\_

Уважаемые классные руководители, напоминаем, что информацию о количестве детей, которые будут получать питание на следующий день, необходимо подавать ежедневно строго до 12:00. После 12:00 информация не принимается.

-основное двухнедельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет и старше 11 лет), технологические карты кулинарных изделий блюд;

-индивидуальное меню для детей с хроническими заболеваниями по рекомендации врача;

- ведомость контроля за рационом питания детей согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-программа производственного контроля с номенклатурой лабораторных исследований.

12.2. Ежедневно медицинским работником заполняются:

-ведомость контроля за рационом питания;

-журнал учета посещаемости детей;

-журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов) проводится 1 раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

-журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами;

-журнал бракеража готовой пищи;

-журнал учета бактерицидной лампы на пищеблоке;

-журнал генеральной уборки;

-ведомость учета обработки посуды, столовых приборов оборудования.

### 13. Заключительное положение

13.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы

13.2. Все дополнения изменения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

13.3. Положения принимаются на неопределенный срок. Изменение и дополнение Положения принимаются в порядке, предусмотренном п. 13.2. настоящего Положения.

13.4. После принятия Положения (или изменение или дополнение отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- инициирует проведение производственного контроля за качеством и безопасностью готовых блюд, согласно разработанной программы производственного контроля.

11.5. Классные руководители школы ежедневно до 14-00 (кроме субботы и воскресения) предоставляют лицу ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся, которые будут питаться на следующий учебный день с указанием приема пищи(завтрак, обед, полдник);

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют предоставленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученного обучающимися горячего питания;
- ежедневно предоставляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- информируют ответственного по питанию о наличии у детей подтвержденной пищевой аллергии (заключение врача – аллерголога).

11.6. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## 12. Документация

12.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расход по питанию):

- настоящее Положение об организации питания в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
- Положение о бракераже готовой продукции;
- договора на поставку продуктов питания;
- технические задания на поставку пищевых продуктов;

-не позднее, чем за один день сообщить классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.

## 11. Ответственность и контроль за организацией питания

11.1. В начале учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в школе, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

11.2. Контроль за организацией питания в школе осуществляет ответственный, а также комиссия, утвержденная приказом директора школы.

11.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

- качество поступающих продуктов (ежедневно);
- осуществляет бракераж который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно – транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно – эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологией приготовления пищи, качество и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режим отбора и условия хранения суточных проб (ежедневно);
- работа пищеблока его санитарное состояние, режим обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнение суточных норм питания на одного ребенка.

11.4. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для представления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством и ведущему бухгалтеру для расчета размера средств необходимых для обеспечения обучающихся в питании;
- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охватом питания, контролирует ежедневный порядок учета, количества фактически полученного обучающимися горячего питания по классам;

8.15. В контроль директора школы по организации питания входит:

- утверждение меню, контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования его ремонт и обеспечения запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарного законодательства;
- обеспечения пищеблока школы достаточным количеством инвентаря и оборудования;
- выполнение программы производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

## 9. Транспортировка готовой продукции

9.1. Транспортировка готовой продукции осуществляется на специальном автотранспорте.

9.2. Готовую продукцию из пищеблока до столовых транспортируют в изотермических термосах с момента окончания технологического процесса - немедленно.

9.3. Мойка оборотной тары (колбы) осуществляется в моечной столовых, ежедневная санитарная обработка корпусов термokonтейнеров в специально-отведенных местах в столовой корпуса.

9.4. Доставка готовых блюд от пищеблока до столовой не должна превышать более 30 минут с момента изготовления.

9.5. Водитель, оказывающий услуги по перевозке готовых блюд обязан:

- проходить медицинский осмотр, гигиеническое обучение и вакцинацию согласно действующего законодательства, иметь личную медицинскую книжку на рабочем месте;
- ежедневно проводить влажную уборку кузова автотранспорта, занятого перевозкой готовых блюд;
- ежемесячно проводить дезинфекцию автотранспорта с представлением акта выполненных работ;
- при транспортировке готовых блюд носить санитарную одежду и соблюдать правила личной гигиены.

## 10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

10.1. подавать заявление на обеспечение своих детей питанием:

- вносить предложение по улучшению организации питания лично или через родительские комитеты;
- знакомиться с 10 дневным меню и ценами на готовую продукцию.

10.2. Родители и (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

## 8. Порядок организации питания в школе

- 8.1. Горячим питанием обеспечить всех обучающихся 5-11 классов за счет бюджетных и внебюджетных средств.
- 8.2. Обеспечение горячим питанием за счет бюджетных ассигнований обучающихся 1-4 классах.
- 8.3. При нахождении детей в школе более 4 часов обеспечиваются горячим питанием. При продолжительности экзаменов более 4 часов обеспечиваются горячим питанием. Независимо от продолжительности нахождения в школе обеспечивается питьевой режим. Кулеры для питьевой бутилированной воды должны размещаться в доступных для детей местах. Предусмотреть запас одноразовых стаканчиков.
- 8.4. Для школьников пребывающих в образовательной организации 8-10 часов, обеспечить 3 – х разовым горячим питанием (завтрак, обед и уплотненный полдник) в соответствии с санитарными правилами.
- 8.5. Для детей, нуждающихся в диетическом питании по назначению лечащего врача разрабатывается индивидуальное меню.
- 8.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.
- 8.7. В столовой необходимо обеспечить временное хранение готовых домашних блюд в холодильном оборудовании с последующим разогревом в микроволновой печи. При этом, детей обеспечить необходимой столовой посудой и приборами.
- 8.8. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании для детей указана в приложении № 4.
- 8.9. В целях контроля за качеством контроля и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии.
- 8.10. Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником.
- 8.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в холодильном оборудовании.
- 8.12. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения бракеражной комиссии в составе не более 3 человек.
- 8.13. Для предотвращения и возникновения инфекционных заболеваний не допускается использование:
- запрещенных пищевых продуктов;
  - использование пищи от предыдущих приемов;
  - пищи приготовленной накануне;
  - пищевых продуктов с истекшим сроком годности;
- 8.14. Проверку качества пищи соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции» (приложение № 5);

6.1. Приготовление пищи должно осуществляться строго по меню и по технико – технологическим картам.

6.2. Соблюдение поточности технологических процессов.

6.2. Выдача готовых блюд должна осуществляться, согласно утвержденного графика.

Для предотвращения размножения патогенной микрофлоры не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины и реализация с нарушением установленных сроков годности;

-реализация на следующий день готовых блюд;

-замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

-привлечение к приготовлению и порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## 7. Нормы питания и физиологические потребности детей в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному меню.

7.2. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7.3. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования директора запрещается.

7.4. При составлении меню школьникам в возрасте 7-18 лет необходимо учитывать:

-сезонность (осенне-зимний, весенне-летний);

- среднесуточный набор питания для каждой возрастной группы (1 группа дети в возрасте 7-11 лет, вторая группа старше 11 лет);

- объем блюд для каждой возрастной группы;

-нормы физиологической потребности, нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

7.5. Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены.

7.6. Меню допускается корректировать в зависимости от климатических условий, срыва поставок продукции.

7.7. На стендах школьной столовой вывешивается меню на сутки для всех возрастов.

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком и школой.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам школы с момента подписания контракта.
- 4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки на склад.
- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой школы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставки.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивая его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товарно – сопроводительной документации, сведения об оценке соответствия. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также отсутствия товарно-сопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье на пищеблок не принимаются.
- 4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком и/или заведующим складом. Результаты входного контроля регистрируются в журнале (приложение № 3).

## 5. Условия и сроки хранения пищевых продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должна находиться под строгим контролем и ответственных лиц.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие на склад должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества без сопроводительных документов, не имеющие маркировки.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особоскорпортующихся пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарными правилами.
- 5.6. Кладовщику и/или заведующему складом ежедневно проводить текущую уборку в помещениях, осматривать товар на наличие порчи.
- 5.7. Ежемесячно проводить инвентаризацию склада в присутствии комиссии с последующим оформлением акта.

## 6. Требования к приготовлению пищи



3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- Оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а так же иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- Снимать в специально отведенных местах рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющими средством для рук после посещения туалета;
- Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, а также своевременной замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовление пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, который должен быть выполнен так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использовать отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонную посуду.

3.7. Складские помещения для хранения продуктов питания должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Ответственное лицо (кладовщик и/или заведующий складом) обязан ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в электронном и бумажном виде (Приложение № 2)

3.8. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### 4. Порядок поставки продуктов питания

изменениями на 24.02.2021 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся.

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками школы.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей), на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## 2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является оптимальные условия для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, так же соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющие образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрасту, физиологическим потребностям, рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

## 3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу для приготовления и раздачи питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки, аттестации и вакцинации в соответствии с законодательством РФ.

3.2. Медицинский персонал или ответственное лицо за организацию питания (член комиссии по бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников занятых изготовлением продуктов питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продуктовым сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаки инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал (приложение № 1).

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

Положение об организации питания обучающихся Федерального  
государственного общеобразовательного учреждения средняя  
общеобразовательная школа № 1699 Управления делами Президента  
Российской Федерации

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ» с изменениями от 24.03.2021, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровление детей и молодежи», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федерального закона № 29 –ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, Уставом школы.

1.2. Данное положение об организации питания обучающихся в школе разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиями и сроками хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов.

Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в школе осуществляется на договорной основе с (поставщиком) как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется контрактом или договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке установленным Федеральным законом № 44 –ФЗ от 05.04.2013 с

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1699»  
Управления делами Президента Российской Федерации

## ПРИКАЗ

28 мая 2021 г.

№ 140/АХ

Москва

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся  
Федерального государственного общеобразовательного учреждения  
средняя общеобразовательная школа № 1699 Управления делами  
Президента Российской Федерации**

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в РФ» с изменениями от 24.03.2021, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровление детей и молодежи», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.12 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федерального закона № 29 –ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020, Уставом школы,

### П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся Федерального государственного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1699» Управления делами Президента Российской Федерации (Приложение № 1 к настоящему приказу).
2. Считать утратившим силу Приказ № 210/АХ от 29.08.2019 «Об утверждении Правил питания обучающихся Федерального государственного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1699 Управления делами Президента Российской Федерации» в связи с изменением санитарного законодательства.

Директор



М.А. Попов