



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор

АНО «ОШИ «Дубравушка»

Кравцова Ю. В.

Приказ № 213 от «16» января 2023 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В АВТНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ «ДУБРАВУШКА»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение «Об организации питания в АНО ОШИ «Дубравушка» (далее – «Положение») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом АНО «ОШИ «Дубравушка» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся и воспитанников.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся и воспитанников в АНО «ОШИ «Дубравушка» (далее – «Организация»), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников и работников Организации.

1.4. Настоящее Положение является локальным актом Организации, утверждается Приказом директора Организации.

### **2. Основные задачи**

2.1. Обеспечение обучающихся (воспитанников) питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Обеспечение качественного и безопасного питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди Обучающихся (воспитанников) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Оборудование и поддержание столовой в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся**

3.1. Организация питания обучающихся (воспитанников) является отдельным обязательным направлением деятельности Организации.

3.2. Для организации питания обучающихся (воспитанников) используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. С целью соблюдения требований законодательства сфере общественного питания детей оформляется следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал-график проведения генеральных уборок;
- журнал регистрации температурного режима (по цехам – холодильного оборудования)
- журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (отдельно: «мясо, куры, заморозка» и «молочная продукция»);
- журналы регистрации и контроля работы бактерицидных установок;
- журнал контроля уборки и обработки помещений для профилактики коронавирусной инфекции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал гигиенический (температурный режим сотрудников);
- журнал осмотра территории и помещений;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (Приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация Организации обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся (воспитанников), соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся (воспитанников).

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой Менюготавливаемых блюд (Приложение N 8 кСанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Обслуживание питанием обучающихся (воспитанников) осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Организации осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.9. Приказом Директора Организации из числа заместителей по воспитательной работе назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Организации осуществляет контроль за:

- посещением столовой обучающимися (воспитанниками);
- учетом количества фактически отпущенных порций блюд;

- санитарным состоянием столовой.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе**

4.1. Питание Обучающихся (воспитанников) осуществляется за счет средств, получаемых Исполнителем от родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников), и частично (не более 30% от стоимости завтрака) питание 1-4 классов осуществляется за счет субсидий на возмещение затрат частных организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации основных общеобразовательных программ, финансовое обеспечение которых осуществляется за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации. (Приложение № 1).

4.2. Субсидии в целях возмещения понесенных Организацией расходов на питание обучающихся предоставляются на основании следующих документов:

- Копию Договора со сторонней организацией, оказывающей услуги по питанию обучающихся.
- Платежные поручения, подтверждающие перечисление денежных средств сторонней организации, осуществляющей организацию питания.
- Табели учета питания обучающихся 1-4 классов.

Документы предоставляются в финансовый отдел Администрации г. Обнинска не позднее 5 (пятого числа) месяца, следующего за отчетным.

4.3. Организация питания осуществляется в помещении для питания Обучающихся (воспитанников) – столовой.

4.4. Для организации питания привлекается юридическое лицо или индивидуальный предприниматель без образования юридического лица (далее «Исполнитель»).

4.5. Хозяйственные взаимоотношения между Исполнителем, Организацией и родителями Обучающихся (их законными представителями) регулируются путем заключения трехстороннего Договора оказания услуг питания.

4.6. Исполнитель разрабатывает рацион питания в соответствии с п. 3.5. Положения. Меню утверждается Исполнителем и согласовывается Директором Организации.

4.7. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий размещены в помещении столовой.

4.8. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность с учетом круглосуточной работы Организации и пятидневной учебной недели.

4.9. В Организации организуется ежедневный не менее чем пятикратный прием пищи.

4.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В Организации режим предоставления питания обучающимся (воспитанникам) утверждается приказом директора ежегодно. Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания Обучающихся.

4.11. Контроль за посещением столовой возлагается на воспитателей. Контроль за питанием в обеденное время в будние дни осуществляют классные руководители.

4.12. Приготовление пищи осуществляется на основании заявки, составленной по числу питающихся. Заявки подаются секретарем Организации представителю Исполнителя и Директору за два дня до 11 часов 00 минут до даты питания.

4.13. Воспитатели и педагоги Организации сопровождают обучающихся (воспитанников) в столовую и несут ответственность за получение питания обучающимся

согласно утвержденному списку. Сопровождающие воспитатели, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам Исполнителя в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.14. В столовой в течение всего рабочего дня должен соблюдаться порядок. С этой целью, в столовой организовано самообслуживание.

4.15. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинский работник, представитель Исполнителя и представитель Администрации Организации. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции). Деятельность Бракеражной комиссии регулируется Положением о бракеражной комиссии АНО «ОШИ «Дубравушка».

## **5. Контроль организации питания в Организации**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Организации, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Организации, осуществляется контрольно-счетными органами субъектов Российской Федерации.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся (воспитанников) в Организации осуществляют работники Медицинской службы Организации, а также ответственный за организацию питания.

5.4. Контроль и учет денежных средств, направленных на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Организации.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения Директором Организации.

6.2. Срок действия положения не ограничен.

6.3. При изменении законодательства в Положение вносятся изменения в установленном законом порядке.