

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №4 г. Михайловска**

**ПРИНЯТО:**

На Общем собрании работников  
Протокол № 1  
от «11» января 2023 г.



**Положение  
об организации питания воспитанников Муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 4  
г. Михайловска**

**1. Общие положения**

- Настоящее положение об организации питания воспитанников Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 4 г. Михайловска (далее Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

- Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

- Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

**2. Организационные принципы и требования к организации питания**

**2.1. Способ организации питания**

2.1.1. МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные директором МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска ответственные работники из числа заместителей директора, воспитателей и иного персонала МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

2.1.2. По вопросам организации питания МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

## **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска пять дней в неделю - с понедельника по пятницу включительно.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников из здания МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска, режим предоставления питания переводится на специальный график, утвержденным приказом директора МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

## **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием. Инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работниками МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготовленных блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченной воды;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств контроля общественного питания;

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска совместно с воспитателями:

-организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;

-оформляет информационные стенды. Посвященные вопросам формирования культуры питания;

-проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

-содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов.

### **3.Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

#### **3.1.Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска. Кратность приема определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающих предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

-на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

-при переводе или отчисления воспитанника из МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска;

#### **3.2.Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченной водой в соответствии с графиком.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

3.2.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20

### **4.Финансовое обеспечение**

#### **4.1.Источник и порядок определения стоимости организации питания**

4.1.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет:

-ассигнований муниципального бюджета;

Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии требованиями нормативных актов органов власти.

### **5.Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

5.1. Директор МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска :

-издает приказ о предоставлении питания воспитанникам;

- несет ответственность за организацию питания в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

5.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

5.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;
- обеспечивает кухонных работников, которые заняты порционированием блюд, приготовлением холодных закусок и салатов одноразовыми перчатками.

5.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5.5. Воспитатели:

- предоставляют в пищеблок заявку об организации питания воспитанников на следующий день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную накануне заявку об организации питания воспитанников;
- ведут ежедневный табель учета полученных воспитанниками приемов пищи;
- не реже чем один раз в неделю представляют ответственному за организацию питания данные о количестве фактически полученных воспитанников приемов пищи;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в части своей компетенции мониторинг организации 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 полноценного питания воспитанников;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска предложения по улучшению питания воспитанников.

5.6. Родители (законные представители) воспитанников:

- предоставляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временного отсутствия для снятия на период фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников;

## **6. Контроль за организацией питания**

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МКОУ СОШ № 4 г. Михайловска.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом.

6.3. Все работники МКОУ СОШ № 4 г. Михайловск, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.4. Работники, 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.