



Утвержден  
Приказом директора  
от 25.04.2013 года №143-од  
Ф.Кудрявцева

**Порядок организации питания  
обучающихся и воспитанников в  
Муниципальном образовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа № 4 г. Коржма»**

**1. Общие положения**

1.1. Порядок организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальной образовательной организации в Архангельской области (далее – соответственно Порядок, обучающиеся, образовательная организация) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в образовательной организации осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);

СанПиН 2.4.2.2821 -10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189;

уставом образовательной организации;

локальными актами образовательной организации;

следующими Техническими регламентами:

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Советом Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

статьями 6, 7, 11 Федерального закона от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Принят Государственной Думой 10 октября 2008 года. Одобрен Советом Федерации 15 октября 2008 года);

статьями 5 – 7, 18 Федерального закона от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (Принят Государственной Думой 11 июня 2008 года. Одобрен Советом Федерации 18 июня 2008 года);

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

статьей 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 023/2011 ) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882);

статьями 7, 8, 14, 17 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 024/2011 ) «Технический регламент на масложировую продукцию» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 ) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года. Одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается с учётом мнения общественных органов управления.

## **2. Основные задачи**

2.1. При организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 4» решаются следующие задачи:

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

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;



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

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Способ организации питания обучающихся**

3.1. Питание обучающихся в МОУ «СОШ № 4» организовано в столовой образовательной организации, которая работает на продовольственном сырье, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

### **4. Основные принципы организации питания обучающихся**

4.1. Директор МОУ «СОШ № 4» является лицом, ответственным за организацию питания, за полноту охвата обучающихся горячим питанием, а также за обеспечение бесплатным двухразовым питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе, занимающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

4.2. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.3. Питание в МОУ «СОШ №4» осуществляется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (в соответствии с приложением 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.4. Организатор питания в МОУ «СОШ № 4» разрабатывает примерное меню, которое согласовывается с директором школы и с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области до начала нового учебного года.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется организатором питания в соответствии с технологическими картам, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.6. Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.7. Ассортимент питания, реализуемый через буфет, утверждается директором школы и согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Архангельской области до начала нового учебного года.



4.8. Администрация образовательной организации несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале МОУ «СОШ № 4». В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

4.9. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.10. Организация питания обучающихся осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

4.11. Обеспечение питьевого режима обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями раздела X СанПиН 2.4.5.2409-08.

## **5. Контроль организации питания**

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания обучающихся в образовательной организации, является директор школы

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 4» создаётся бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек

5.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года в соответствии со штатным расписанием образовательной организации. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в образовательной организации (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся, заключенным между руководителем образовательной организации и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за: выполнением требований санитарного законодательства поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе за наличием сертификата (декларации) с печатями изготовителя продукции и поставщика) с ведением «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией; за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации школы, работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с соглашением. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания обучающихся в соответствии с договором, ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья».

5.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.8. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя образовательной организации осуществляет работник пищеблока (шеф-повар, повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником или ответственным лицом.