

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ СО «ЦПМССС «Эхо»

\_\_\_\_\_/С.О. Киселева

Приказ

от 26.08.2022 № 89.1

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания**  
**в ГБОУ СО ЦПМСС «Эхо»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы «Центр психолого-медико-социального сопровождения «Эхо» (далее - Центр) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- иное.

1.4. Родительские комитеты, Комиссия по питанию, по согласованию с администрацией Центра могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации., запрещающий использование мобильных телефонов.

## **2. Общие принципы организации питания в общеобразовательной организации**

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета.

2.3. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в столовую, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся детей.

2.4. При нахождении обучающихся в образовательной организации более 4 часов обеспечивается организация горячего питания.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации без посещения группы продлённого предусмотрено 2 приема пищи – горячий завтрак и обед.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации и посещающих группу продленного дня 3 приема пищи - горячий завтрак и обед, полдник.

Для обучающихся, находящихся в образовательной организации круглосуточно, предусмотрен завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

2.5. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется Центром самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в основном здании образовательной организации.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. При обеденном зале установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.7. При организации питания соблюдаются следующие требования:

2.7.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок более 25 метров.

2.9. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит ЕМУП СпецАвтоБаза. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.11. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.12. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.14. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется заведующим производством в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.18. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.19. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

2.21. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.

2.22. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

2.23. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.24. Режим питьевой воды организуется посредством:

- установки емкостей, оборудованных разливным краном или специальным устройством подачи воды, с подготовленной питьевой водой (воды питьевой, расфасованной в емкости, или водопроводной, прошедшей дополнительную очистку и (или) обеззараживание, кипячение) в местах пребывания детей и подростков (в помещениях для приема пищи, жилых, спальных помещениях и т. п.);

- обеспечения в местах установки емкостей с питьевой водой наличия достаточного количества чистых (стеклянных или одноразовых – бумажных или полимерных) стаканов, а также подносов или контейнеров для использованных стаканов;

- установки дополнительных систем очистки и (или) обеззараживания воды на системах водопровода, обеспечивающих пищеблок организации питьевой водой;

- обеспечения свободного доступа детей к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Центре.

- в качестве источников питьевой воды могут быть использованы существующие источники централизованного водоснабжения, а также питьевая вода, доставляемая специальным транспортом или питьевая вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная).

2.25. Дезинфекция емкостей для доставки и хранения питьевой воды проводится препаратами, разрешенными к применению в установленном порядке, в соответствии с инструкцией производителя.

### **3. Порядок организации питания**

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с Графиком приема пищи.

Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы семь дней в неделю – с понедельника по воскресенье включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.4. Классный руководитель/воспитатель сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство администрации, педагогов, воспитателей.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят администрация, педагогические работники, родители.

### **4. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30 %;

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели образовательной организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения N 7 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20;

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, образовательной организацией по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6-13 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.



4.3. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню

4.4. Меню утверждается директором Центра.

4.5. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Меры по улучшению организации питания

4.6. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся 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 школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

## 5. Организация контроля и ответственность сторон

5.1. Ответственность за организацию питания детей, соблюдение санитарных норм и правил, других нормативных правовых актов, указанных в настоящем Положении, возлагается на заведующего производством.

Обо всех случаях возникновения аварийных ситуаций в работе систем энерго- и водоснабжения, канализации, технологического и холодильного оборудования, а также других выявленных нарушений санитарных правил, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений, заведующий производством обязан в течении часа информировать директора Центра.

5.2. В соответствии с СанПиН заведующий производством отвечает за выполнение санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил, ознакомление с ними и выполнение их персоналом Центра;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- допуск на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими предварительных и периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции (по показаниям).

5.3. В Центре создается бракеражная комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора Центра заведующий производством, медицинский работник, дежурный повар, педагог-организатор, дежурный воспитатель и дежурный классный руководитель.

5.4. Заведующий производством

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания детей, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой, достаточным количеством посуды, столовых приборов, моющих и дезсредств;
- имеет право проводить рабочие совещания с работниками по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания детей и сотрудников;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи;
- организует мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся;

- контролирует качество пищевой продукции;
- осуществляет контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом директора Центра.

5.5. Медицинским персоналом осуществляется ежедневный контроль за соблюдением:

- требований настоящих санитарных правил;
- правил личной гигиены детьми и персоналом;
- выполнения режима дня, в том числе соблюдение режим работы столовой, время для принятия пищи;
- организации питания (качества поступающей продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления и качества готовой пищи; санитарного состояния и содержания столовой; качества мытья посуды);
- выполнения суточных норм и режима питания, отбора суточной пробы, организации питьевого режима.

5.6. За исправность оборудования (торгово-технологического, холодильного, весоизмерительного), наличие инвентаря, посуды, моющих и дезинфекционных средств несет ответственность заместитель директора по АХЧ.

5.7. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве фактически питающихся обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.8. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного питания;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя 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 горячего питания в школе;

5.7. Ответственность за организацию питьевого режима несет заведующий производством.

Ответственность за сохранность тары возлагается на заведующего производством.

## **6. Порядок предоставления бесплатного питания**

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют обучающиеся с ограниченными возможностями (далее - ОВЗ) здоровья;

- дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ, зачисленные в школу и получающие образование на дому.

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов: свидетельства о рождении (паспорта), заключения ПМПК об установлении статуса ребенок с ОВЗ, справки МСЭ или ИПРА.

6.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт социальный педагог.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с выделенными бюджетными средствами.

6.6. Ежедневный учет питающихся ведет бухгалтер.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее положение доводится до сведения работников персонально под роспись.

7.3. Настоящее положение принято с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, представительного органа обучающихся.

7.4. Изменения в положение могут быть внесены только с учётом мнения совета обучающихся, совета родителей, а также по согласованию с представительным органом работников.