

**СОГЛАСОВАНО:**

Управляющим советом  
МАОУ «СОШ №118»  
г.Перми  
Протокол № 1 от 06.09.2022г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАОУ  
«СОШ №118» г.Перми  
О.И. Ляшенко  
приказ №059-08/110-01-08/4-152 от 07.09.2022г.



**Положение  
об организации питания обучающихся/воспитанников  
в МАОУ «СОШ №118» г. Перми  
структурное подразделение**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся/воспитанников в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «СОШ № 118» г. Перми структурное подразделение (далее МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся/воспитанников в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, меню для диетического питания обучающихся/воспитанников в возрасте до 3 лет и 3-8 лет, разработанным в соответствии с действующим санитарным законодательством в области общественного питания (далее – санитарное законодательство) и согласованным директором МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

1.3. Обеспечение питанием в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

**I. Общие подходы к организации питания обучающихся**

2.1. Питание обучающихся/воспитанников МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая

продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста»,

иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в ОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся/воспитанников:

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

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся/воспитанников используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация.

2.5. Администрация МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение совместно с воспитателями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) с целью доведения до сведения родителей принципов и санитарно-гигиенических основ составления примерного меню, организации питания детей на дому с соблюдением принципов здорового питания, проведения консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся/воспитанников.

2.6. Критерии эффективности организации питания воспитанников МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение:

2.6.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);

2.6.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.6.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста;

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте ОУ;

2.6.6. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации питания в ОУ со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

### **III. Порядок предоставления питания обучающимся/воспитанникам в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение**

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом, согласовывается с директором МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение и вывешивается на стенде по организации питания в ОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

### **IV. Осуществление контроля за организацией питания**

4.1. Директор МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

4.3. Контроль организации питания воспитанников в учреждении

осуществляет медицинский работник (по согласованию) в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

4.4. Директор МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение в части организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденным директором МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год согласовывается Управляющим Советом и утверждается приказом директором МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.

#### **V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания**

5.1. В детском саду оформляется стенд по организации питания в МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение (далее – Стенд).

5.2. На сайте МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение в разделе «Сведения об образовательной организации» создается подраздел «Организация питания обучающихся» согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в подразделе «Организация питания обучающихся», включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора МАОУ «СОШ №118» г.Перми структурное подразделение.