

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области  
«Новомосковский областной центр образования»

**РАССМОТРЕН И ПРИНЯТ**  
на общем собрании работников

государственного общеобразовательного  
учреждения Тульской области  
«Новомосковский областной центр  
образования»

**Протокол**

от «22» ноября 2021 г. № 3

**УТВЕРЖДЕН**  
директором

государственного общеобразовательного  
учреждения Тульской области  
«Новомосковский областной центр  
образования»

**Приложение №6 к приказу**

от «06» декабря 2021 г. № 156-Д

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся  
в государственном общеобразовательном учреждении  
Тульской области  
«Новомосковский областной центр образования»**

От имени работодателя:

**ДИРЕКТОР**

государственного общеобразовательного  
учреждения Тульской области  
«Новомосковский областной центр  
образования»



**И.В. Саяпина**

От имени работников:

**председатель Совета**

государственного общеобразовательного  
учреждения Тульской области  
«Новомосковский областной центр  
образования»

**Т.А. Орлова**

Новомосковск  
2022 г.

## 1. Общие положения

1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся в государственном общеобразовательном учреждении Тульской области «Новомосковский областной Учреждение образования» (далее – Положение) разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Конвенции ООН о правах ребенка, принятой резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи ООН от 20.11.1989 года;
- Положения о деятельности организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, и об устройстве в них детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденных Постановлением правительства РФ от 24.05.2014 №481;
- Закона Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- Закона Тульской области от 07.10.2009 №1336-ЗО «О защите прав ребенка»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания населения»;
- Постановления правительства Тульской области от 16.01.2019 №5 «О мерах по реализации отдельных положений ЗТО» от 07.10.2009 №1336 – ЗТО «О защите прав ребенка»;
- Постановления правительства Тульской области от 29.10.2015 № 502 «Об утверждении норм обеспечения обучающихся, проживающих в государственных организациях, осуществляющих образовательную деятельность и находящихся в ведении Тульской области»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания населения»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Постановления Правительства РФ от 20.06.2020 №900 «О внесении изменений в государственную программу РФ «Развитие образования»;
- Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Рекомендаций Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Закона Тульской области от 17.07.2020 №61-ЗТО о внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся и муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 ЗТО «Об образовании»;
- Распоряжения правительства Тульской области от 14.07.2020 №522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»;
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 15.02.2015;

– устава и иных локальных нормативных актов государственного общеобразовательного учреждения Тульской области «Новомосковский областной центр образования».

1.2. Настоящее Положение:

1.2.1. Устанавливает порядок организации питания обучающихся государственного общеобразовательного учреждения Тульской области «Новомосковский областной центр образования» (далее – Учреждение).

1.2.2. Определяет обязанности и ответственность работников Учреждения по организации питания обучающихся.

1.2.3. Определяет порядок контроля организации питания обучающихся в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях организации полноценного сбалансированного питания обучающихся в Учреждении, социальной поддержки, укрепления здоровья детей с ограниченными возможностями здоровья, а также создания комфортной среды коррекционно-образовательного и образовательно-реабилитационного процессов.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

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

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

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

– пропаганда и реализация принципов здорового и полноценного питания;

– формирование у обучающихся культуры здорового питания;

– социальная поддержка: детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; обучающихся, не имеющих статуса детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в Учреждении; обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающих в Учреждении;

– модернизация пищеблоков Учреждения в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

– повышение эффективности использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся и использование их строго в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Учреждении детей.

1.6. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок на общем собрании работников и утверждается директором Учреждения.

1.7. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном локальными нормативными актами Учреждения.

1.8. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов Положения) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Финансовое обеспечение питания в Учреждении**

2.1. Контингент обучающихся состоит из категорий «воспитанники» и «учащиеся».

К воспитанникам относятся:

– дети-сироты;

– дети, оставшиеся без попечения родителей;

– дети, не имеющие статуса детей-сирот или детей, оставшихся без попечения родителей, проживающие в структурном подразделении Интернат и структурном подразделении Отделение реабилитации.

К учащимся относятся:

– дети с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся в структурном подразделении Школа и структурном подразделении Интернат, не проживающие в ГОУ ТО «Новомосковский центр»;

– дети с ограниченными возможностями здоровья, находящиеся на надомной форме обучения.

Совместно все именуется «обучающиеся».

2.2. Финансовое обеспечение питания обучающихся осуществляется за счет средств бюджета Тульской области, федерального бюджета.

2.3. Стоимость питания на одного обучающегося в день определяется в зависимости от категории обучающегося:

– для воспитанников, имеющих статус детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и воспитанников, не имеющих статуса детей-сирот или детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в структурном подразделении Интернат и структурном подразделении Отделение реабилитации, исходя из средней стоимости суточного набора продуктов на каждого обучающегося в день:

– 7 - 11 лет;

– 11 лет и старше;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в структурном подразделении Школа и структурном подразделении Интернат, не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» на одного обучающегося за каждый учебный день;

– для обучающихся по образовательным программам начального общего образования не менее одного раза в день бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка на одного обучающегося на каждый учебный день;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в структурном подразделении Школа по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс), не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» на одного обучающегося за каждый учебный день;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5 классов, 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей в структурном подразделении Интернат, не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» на одного обучающегося на каждый учебный день;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 6-9 классов, кроме являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей в структурном подразделении Интернат, не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» на одного обучающегося на каждый учебный день.

2.3. В выходные, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого обучающегося.

2.4. Денежная компенсация взамен питания за счет средств бюджета Тульской области выплачивается в следующих случаях:

– наличия медицинских противопоказаний для питания в образовательной организации;

– обучения на дому по медицинским показаниям;

– освоения образовательной программы в форме дистанционного обучения.

Размер денежной компенсации взамен питания обучающимся ГОУ ТО «Новомосковский центр» определяется в зависимости от категории обучающегося из расчета для 4-дневной учебной недели:

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в структурном подразделении Школа по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс), не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» за каждый учебный день;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 5 классов, 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей в

структурном подразделении Интернат, не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» за каждый учебный день;

– для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 6-9 классов, кроме детей из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей в структурном подразделении Интернат, не проживающих в ГОУ ТО «Новомосковский центр» за каждый учебный день.

2.5. Стоимость питания на одного обучающегося, размер денежной компенсации взамен питания обучающихся определяются в соответствии с нормативными документами учредителя – Министерства образования Тульской области и законодательством Тульской области, федеральным законодательством, утверждаются приказом директора Учреждения.

2.6. При оформлении документов ответственные лица должны использовать наименования категорий, доведенные ГКУ ТО «ЦБ МО ТО».

### **3. Общие требования к организации питания обучающихся**

3.1. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

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

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды.

3.1.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются 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 должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.2. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, на основании заключенного с Учреждением контракта (договора).

3.3. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит Региональный оператор на основании заключенного с Учреждением контракта. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.4. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

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

3.6. Ежегодно перед началом нового учебного года оформляется паспорт готовности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество (сертификат и/или декларации соответствия на каждый вид продовольственной продукции, санитарно-эпидемиологическое заключение на каждую партию продовольственной продукции, удостоверение качества на каждый вид продовольственной продукции, ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

3.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3.10. 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 поваром 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).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.11. Доставка пищевых продуктов поставщиками осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

3.12. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.13. Все помещения, предназначенные для организации питания в Учреждении, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

3.14. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

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

3.16. Количество мест в обеденных залах должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

3.17. При обеденном зале устанавливаются умывальники, полностью функционирующие, снабженные мылом, одноразовыми полотенцами. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.18. 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. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

3.19. Каждый работник должен иметь 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.

3.20. Питьевой режим организуется через установки с дозированным розливом воды. Вода, поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды должно быть обеспечение запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

4.1. На основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов калькулятором составляется примерное 10-ти и 14-ти дневное меню для каждой возрастной категории обучающихся в соответствии с сезонностью: сентябрь-март,

апрель-август с учетом требований санитарных правил, которые подлежат периодическому пересмотру в случае изменения нормативно-правовых актов.

4.2. На основании примерного меню в структурных подразделениях Учреждения составляются меню-требование и ежедневные меню по категориям обучающихся:

- для структурных подразделений Интернат и Школа - калькулятором;
- для структурного подразделения Отделение реабилитации - кладовщиком структурного подразделения Отделение реабилитации.

Сводную информацию о количестве и категориях довольствующихся Учреждения оформляет старшая медицинская сестра.

4.3. В случае уменьшения фактической посещаемости обучающихся столовой по сравнению с численностью в информации о количестве и категориях довольствующихся, готовые блюда, оставшиеся невостребованными, отпускаются другим обучающимся, как дополнительное питание по их желанию, без пересчета меню-требования. В случае увеличения фактической посещаемости обучающихся столовой по сравнению с численностью в информации о количестве и категориях довольствующихся, отпуск готовых блюд производится с уменьшением выхода каждого блюда, без пересчета меню-требования.

4.4. 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:

– допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи;

– на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

4.5. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением №11 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

4.6. В структурном подразделении Интернат и структурном подразделении Школа меню утверждается директором Учреждения, а в структурном подразделении Отделение реабилитации – заместителем директора по работе структурного подразделения Отделение реабилитации.

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

4.8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей, должна соответствовать нормативно-технической и технологической документации (сборнику рецептов, государственным стандартам, техническим условиям, технологическим картам).

Технологическая карта (приложение №5) составляется с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований, утверждается директором Учреждения. В ней указывается:

- номер карты;
- наименование блюда;



- перечень сырья, применяемого для приготовления блюда;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, химический состав;
- выход его в готовом виде;
- раскладка продуктов;
- содержание основных пищевых веществ и калорийность;
- подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную обработку сырья, сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки и пр.);
- температура подачи;
- срок реализации;
- требования к качеству.

Технологические карты составляются калькулятором.

4.9. Ответственным за приготовление готовой продукции является повар детского питания.

4.10. Предварительное накрывание столов (раскладка столовых приборов) и помощь в раздаче блюд может осуществляться дежурными обучающимися (детьми старше 14 лет) с письменного разрешения их родителей (законных представителей):

- в структурном подразделении Интернат – в праздничные, выходные и каникулярные дни под руководством воспитателей – (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
- в структурном подразделении Интернат в учебный день – под руководством учителей (второй завтрак, обед) и воспитателей (завтрак, полдник, ужин, второй ужин);
- в структурном подразделении Отделение реабилитации – под руководством воспитателей.

4.11. Прием пищи обучающимися происходит под контролем педагогов и медицинского работника.

4.12. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников

4.13. Для контроля за качеством и количественным составом рациона питания обучающихся, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья оформляется накопительная ведомость контроля за рационом питания. Ведомость составляется в соответствии с формой, представленной в Приложении №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество пищевой продукции из ведомости должны быть не ниже минимальных значений, представленных для воспитанников (Приложение №1 настоящего положения) и для учащихся (Приложение №2 настоящего положения).

4.14. В пищеблоке Учреждения постоянно должны находиться следующие документы:

*Структурное подразделение Интернат:*

- информация о количестве и категориях довольствующихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- накопительная ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- копии примерного 10-дневного и 14-дневного меню, утвержденные директором Учреждения;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал учета проведения генеральных уборок,
- журнал температурного режима и влажности в складских помещениях.

*Структурное подразделение Школа:*

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню;
- копии примерного 10-дневного меню, утвержденного директором Учреждения,
- журнал учета проведения генеральных уборок.

*Структурное подразделение Отделение реабилитации:*

- информация о количестве и категориях довольствующихся;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- накопительная ведомость контроля рациона питания;
- ежедневные меню;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- копии примерного 14-дневного меню, утвержденного директором Учреждения;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал учета проведения генеральных уборок,
- журнал температурного режима и влажности в складских помещениях.

## **5. Организация питания в общеобразовательной организации**

5.1. Питание обучающихся осуществляется в столовых структурных подразделений.

5.2. Ежедневно в столовых структурных подразделений вывешиваются утверждённые меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, энергетической ценности.

5.3. Производственная деятельность столовых осуществляется в соответствии с режимом работы структурных подразделений Учреждения.

5.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с настоящим положением, если иное не предусмотрено иными локальными актами Учреждения.

5.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания:

5.5.1. для воспитанников (приложение 1);

5.5.2. для учащихся (приложение 2).

5.6. Для обучающихся Учреждения предусматривается:

- для воспитанников – шестикратный прием пищи;
- для учащихся – двукратный прием пищи (завтрак, обед);
- для учащихся 5 классов, 6-9 классов, являющихся детьми из многодетных семей и приемных семей, имеющих трех и более детей предусмотрено дополнительное питание согласно Закону Тульской области «Об образовании»;
- для учащихся и воспитанников 1-4 классов предусмотрено обеспечение горячим питанием, не менее одного раза в день, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

5.7. Организация питания предусматривает строгое выполнение режима:

### Учебные дни

Прием пищи	Интернат		Школа	ОР
	Воспитанники	Учащиеся	Обучающиеся	Воспитанники
Завтрак	08 часов 00 минут	10 часов 30 минут	-	08 часов 45 минут
Завтрак ГП	-	-	10 часов 30 минут	
Второй завтрак	10 часов 30 минут	-	-	11 часов 20 минут
Второй завтрак ЗТО	-	10 часов 30 минут	-	-
Обед	13 часов 20 минут	13 часов 20 минут	13 часов 10 минут	13 часов 50 минут
Полдник	16 часов 30 минут	-	-	16 часов 00 минут
Ужин	19 часов 00 минут	-	-	19 часов 00 минут
Второй ужин	20 часов 00 минут	-	-	20 часов 10 минут

### Выходные, праздничные, каникулярные дни

Прием пищи	Интернат	ОР
	Воспитанники	Воспитанники
Завтрак	08 часов 30 минут	09 часов 00 минут
Второй завтрак	10 часов 30 минут	10 часов 50 минут
Обед	13 часов 20 минут	13 часов 30 минут
Полдник	16 часов 30 минут	16 часов 00 минут
Ужин	19 часов 00 минут	19 часов 00 минут
Второй ужин	20 часов 00 минут	20 часов 10 минут

График посещения столовой обучающимися на период ограничительных мер устанавливается в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком.

5.8. В структурных подразделениях учителя и воспитатели Интернат классный руководитель (учитель-предметник) либо во вне учебного времени - воспитатель, а в структурном подразделении Отделение реабилитации – воспитатель сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

## 6. Деятельность работников Учреждения по организации питания обучающихся

### 6.1. Заведующий производством:

- несет ответственность за организацию питания в Учреждении;
- контролирует нормы и основные правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами, нормы отходов продуктов при холодной и тепловой обработке;
- организует правильное, качественное приготовление пищи;
- контролирует и организует работу по своевременной выдаче доброкачественной готовой продукции обучающимся;
- выполняет обязанности согласно своей должностной инструкции;
- контролирует правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд;
- координирует работу непосредственно подчиненных ему сотрудников;
- ведет работу с нормативными документами.

### 6.2. Кладовщик структурного подразделения Интернат:

- осуществляет прием, хранение, отпуск продуктов питания с оформлением соответствующей документации;
- принимает продукты питания, соответствующие спецификации контракта, декларации о соответствии продукции, маркировки;

– участвует в составлении ежедневного меню-требования для структурного подразделения Интернат и структурного подразделения Школа совместно с калькулятором;

– производит отпуск продуктов согласно меню-требованию;

– ежемесячно проводит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГКУ ТО «ЦБ МО ТО», участвует в проведении инвентаризации продуктов питания.

6.3 Кладовщик структурного подразделения Отделение реабилитации:

– осуществляет прием, хранение, отпуск продуктов питания с оформлением соответствующей документации;

– принимает продукты питания, соответствующие спецификации контракта, декларации о соответствии продукции, маркировки;

– составляет ежедневное меню, меню-требование для структурного подразделения Отделение реабилитации;

– производит отпуск продуктов согласно меню-требованию;

– ведет накопительную ведомость;

– ежемесячно проводит сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ГКУ ТО «ЦБ МО ТО», участвует в проведении инвентаризации продуктов питания.

6.4. Старшая медицинская сестра:

– оформляет сводную информацию о количестве и категориях довольствующихся Учреждения;

– контролирует санитарное состояние помещений, соблюдение маркировки уборочного и кухонного инвентаря;

– контролирует качество доставляемых продуктов, правильность их хранения и соблюдения сроков реализации;

– осуществляет контроль за организацией питания и качественным приготовлением пищи с соблюдением натуральных норм продуктов;

6.5. Медицинская сестра (дежурная медицинская сестра):

– оформляет журнал бракеража готовой пищевой продукции;

– оформляет журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (кроме структурного подразделения Школа);

– оформляет «Гигиенический журнал (сотрудники)»;

– оформляет журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

– оформляет журнал температурного режима и влажности в складских помещениях (кроме структурного подразделения Школа).

6.6. Повар детского питания:

– готовит и выдает своевременное и качественное питание обучающимся;

– производит приготовление пищи на основании технологических карт;

– соблюдает санитарно-гигиенические требования при работе с различными продуктами и при производстве кулинарной продукции;

– соблюдает условия и сроки хранения, транспортировки и реализации продукции;

– осуществляет отбор проб пищи.

6.7. Кухонный рабочий:

– соблюдает санитарно-эпидемиологический режим на кухне в соответствии с требованиями (проведение уборки пищеблока, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря);

– пользуется уборочным инвентарем в соответствии с маркировкой,

– осуществляет первичную обработку мяса, рыбы, овощей,

– собирает и выносит пищевые отходы в отведенное место.

6.8. Буфетчик:

– обеспечивает питанием обучающихся посредством подготовки мест приема пищи, столовой посуды и приборов, а также раздачи готовых блюд и пищевой продукции;

– соблюдает санитарно-эпидемиологический режим на кухне в соответствии с требованиями (проведение уборки пищеблока, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря);

– собирает и выносит пищевые отходы в отведенное место.

6.9. Калькулятор:

– разрабатывает примерное 10-дневное и 14-дневное меню для Учреждения;

– составляет ежедневное меню, меню-требование по структурным подразделениям

Интернат и Школа;

– составляет технологические карты на основе действующих технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий;

– ведет накопительную ведомость;

– ведет ведомость контроля за рационом питания детей;

– производит совместно с заведующим производством и кладовщиками расчет потребности в приобретении продуктов питания для Учреждения.

6.10. Воспитатель (структурные подразделения Интернат и Отделение реабилитации):

– организованно приводит группу воспитанников в столовую;

– перед входом в столовую проверяет, накрыты ли столы, и только после этого заводит воспитанников в столовый зал;

– контролирует раздачу блюд и культуру поведения за столом, культуру поведения приема пищи, мотивируя воспитанников на прием пищи;

– после приема пищи контролирует уборку дежурными столов;

– организованно выводит воспитанников.

6.11. Учитель (структурное подразделение Интернат, структурное подразделение Школа):

– сопровождает класс в столовую;

– организует готовность детей к приёму пищи, осуществляет рассадку, контролирует культуру поведения за столом, культуру поведения приема пищи;

– осуществляет выход обучающихся из столовой после того, как убедится, что все дети закончили прием пищи, на столах наведен порядок, посуда отнесена на кухню, стулья задвинуты;

– контролирует организованный выход класса из столовой.

6.12. Ответственный за ведение табеля учета посещаемости детей в столовой:

– в структурном подразделении Интернат – старшая медицинская сестра;

– в структурном подразделении Школа – медицинская сестра;

– в структурном подразделении Отделение реабилитации – кладовщик.

При заполнении табеля допускается в графе «Фамилия, имя ребенка» указывать наименование категории/группы детей структурных подразделений Интернат и Школа.

## **7. Контроль организации питания обучающихся**

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется Роспотребнадзором Тульской области.

7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Учреждении, осуществляется учредителем образовательного учреждения.

7.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют: медицинский персонал Учреждения, ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета Учреждения (назначаются при необходимости), специально создаваемая бракеражная комиссия.

7.4. Бракеражная комиссия осуществляет деятельность на основании локального акта Учреждения. Ведет ежедневный контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил.

7.6. Состав бракеражной комиссии определяется приказом директора Учреждения отдельно для каждого структурного подразделения.

7.7. Родительский контроль организации и качества питания обучающихся осуществляется на основании локальных актов Учреждения.

7.8. Для осуществления входного контроля поступающего на пищеблок продовольственного сырья и продуктов питания членами приемочной комиссии необходимо проконтролировать наличие сопроводительных документов на пищевые продукты. Это:

- сертификат и/или декларации соответствия на каждый вид продовольственной продукции;
- ветеринарное свидетельство на животноводческую продукцию.

Каждая единица упаковки должна быть промаркирована, т. е. содержать следующие сведения:

- наименование товара;
- адрес предприятия-изготовителя;
- масса нетто;
- состав;
- информация о пищевой и энергетической ценности продукта;
- дату изготовления и срок годности;
- условия хранения и реализации.

Во всех перечисленных документах на каждый вид товара его наименование и другие реквизиты должны быть идентичны.

При определении доброкачественности продукции обязательно надо оценить вид и целостность потребительской и транспортной упаковки (тары), ее чистоты.

Кроме анализа сопроводительных документов на продукты, необходимо знать критерии и производить органолептическую оценку их доброкачественности (внешний вид, цвет, запах, вкус).

Результаты контроля скоропортящейся продукции заносятся в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

7.9. В целях соответствия требованиям СанПиН качества продуктов питания ежегодно заключается контракт на оказание услуг по проведению экспертизы продуктов питания со специализированной организацией. При необходимости отдельные партии поступающего на пищеблок продовольственного сырья передаются на экспертизу в специализированную организацию, после чего выдается экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, протокол лабораторных исследований к нему.

## **8. Прочие вопросы организации питания воспитанников во внеурочное время для детей, имеющих статус сироты или оставшихся без попечения родителей, и детей, не имеющих данный статус, но проживающих в общежитии**

8.1. За период пребывания воспитанников Учреждения в семьях граждан, имеющих разрешение министерства труда и социальной защиты Тульской области (о возможности временной передачи ребенка в семью гражданина, постоянно проживающего на территории Российской Федерации) Учреждение выплачивает денежную компенсацию на приобретение продуктов питания на воспитанника, исходя из дневных норм обеспечения, предусмотренных Постановлением правительства Тульской области от 16.01.2019 №5, средних цен на продукты питания по данным территориального органа Федеральной службы государственной статистики, применяемых при формировании проекта бюджета на очередной финансовый год и плановый период, и утверждается правительством области.

Размер денежной компенсации на приобретение продуктов питания на воспитанника Учреждения определяется исходя из количества дней нахождения в семье граждан. Денежная компенсация выплачивается на основании приказа директора Учреждения.

8.2. В целях обеспечения питанием обучающихся во время выездных мероприятий при нахождении в пути следования более трех часов, на основании заявления ответственного за выезд и приказа директора Учреждения, выдаются продукты, согласно Приложения 4, оформляется актом о списании материальных запасов.

8.3. Обеспечение продуктами питания обучающихся выпускных классов во время проведения экзаменов осуществляется на основании заявления классного руководителя и приказа директора Учреждения, в соответствии с Приложением 3, оформляется актом о списании материальных запасов.

8.4. Выделение дополнительных продуктов питания осуществляется на основании заявления педагога и приказа директора Учреждения, оформляется актом о списании материальных запасов:

8.4.1. Для проведения уроков СБО и профессионального трудового обучения.

8.4.2. Для проведения праздничных мероприятий в Учреждении, в группах.

8.4.3. Для проведения занятий, направленных на социализацию воспитанников.

8.4.4. Для посещения детей, находящихся на лечении в стационарном лечебном учреждении, а также в детском оздоровительном учреждении.

**Нормы питания воспитанников**  
(г, мл, шт /нетто/ в сутки на одного человека)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Возраст	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной (г)	100	150
2	Хлеб пшеничный (г)	200	250
3	Мука пшеничная (г)	40	42
4	Крахмал (г)	3	3
5	Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	60	75
6	Картофель	300	400
7	Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	400	475
8	Фрукты свежие, ягоды (г)	300	300
9	Соки фруктовые (мл)	200	200
10	Фрукты сухие (г)	15	20
11	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащей сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	65	70
12	Кондитерские изделия (г)	30	30
13	Кофе (кофейный напиток)	2	2
14	Какао	2	2
15	Чай	1	1
16	Мясо 1-й категории (в том числе субпродукты – печень, язык, сердце) (г)	110	110
17	Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная) (г)	40	50
18	Рыба-филе, в том числе филе слабо- или малосоленое (г)	80	110
19	Колбасные изделия (г)	25	25
20	Молоко, кисломолочные продукты (мл)	500	500
21	Творог (5%-9% м.д.ж.) (г)	60	70
22	Сметана (г)	10	11
23	Сыр (г)	12	12
24	Масло сливочное (г)	45	51
25	Масло растительное (мл)	15	19
26	Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль) (г)	30	40
27	Яйцо (штук)	1	1
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	0,6	0,6
29	Соль (г)	6	8
30	Специи (г)	2	2



**Нормы питания учащихся**  
(граммов /брутто/ в день на одного человека)

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Возраст	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной (г)	80	120
2	Хлеб пшеничный (г)	150	200
3	Мука пшеничная (г)	15	20
4	Крупы, бобовые (г)	45	50
5	Макаронные изделия (г)	15	20
6	Картофель (г)	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, (г)	280	320
8	Фрукты свежие (г)	185	185
9	Сухофрукты (г)	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
11	Мясо 1-й категории (г)	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце) (г)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) (г)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	58	77
15	Молоко (мл)	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция (мл)	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60
18	Сыр (г)	10	15
19	Сметана (г)	10	10
20	Масло сливочное (г)	30	35
21	Масло растительное (г)	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35
24	Кондитерские изделия (г)	10	15
25	Чай (г)	1	2
26	Какао-порошок (г)	1	1,2
27	Кофейный напиток (г)	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные (г)	0,2	0,3
29	Крахмал (г)	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная (г)	3	5
31	Специи (г)	2	2

**Рекомендуемый перечень  
продуктов питания, выдаваемый воспитанникам при их нахождении в пути более 2-х  
часов (в натуральном выражении на каждого воспитанника)**

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование продукта</i>	<i>Вес, г</i>	<i>Примечание</i>
1	Печенье в индивидуальной упаковке	100	Возможна замена на сухари, сушки, вафли или пряники в том же количестве и при отсутствии на складе
2	Конфеты шоколадные (шоколад) в индивидуальной упаковке	50	Возможна замена на молочный шоколад или зефир в том же количестве и при отсутствии на складе
3	Яблоки (груши) свежие мытые в индивидуальной упаковке	1-2/300	Реализуются предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов.
4	Сок фруктовый	2 упаковки/по 0,2 литра	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Вода бутилированная негазированная	не менее 1,5 литра на одного ребенка	Возможна замена на сок 4 уп./ по 0,2 л при отсутствии на складе

**Рекомендуемый перечень  
продуктов питания, выдаваемый воспитанникам при проведении экзаменов  
(в натуральном выражении на каждого воспитанника)**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование продукта</i>	<i>Вес, г</i>	<i>Примечание</i>
1	Печенье в индивидуальной упаковке	100	Возможна замена на сухари, сушки, вафли или пряники в том же количестве и при отсутствии на складе
2	Конфеты шоколадные (шоколад) в индивидуальной упаковке	50	Возможна замена на молочный шоколад или зефир в том же количестве и при отсутствии на складе
3	Яблоки (груши) свежие мытые в индивидуальной упаковке	1-2/300	Реализуются предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов.
4	Сок фруктовый	2 упаковки/по 0,2 литра	Реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Вода бутилированная негазированная	не менее 1,5 литра на одного ребенка	Возможна замена на сок 4 уп./ по 0,2 л при отсутствии на складе

Приложение №5  
к Положению об организации питания  
обучающихся в государственном общеобразовательном  
учреждении Тульской области  
«Новомосковский областной Учреждение образования»

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Масса,г		Химический состав,г					Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б		Ж		У	
			Всего	в т.ч. жив.	Всего	в т.ч. раст.		
ИТОГО:								

Витамины,мг						Минеральные в-ва,мг			
В1	В2	С	А	В-кар	Е	Са	Р	Mg	Fe

Выход: \_\_\_\_\_

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Температура подачи: \_\_\_\_\_

Срок реализации: \_\_\_\_\_

Требования к качеству: \_\_\_\_\_