

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 «30» августа 2024 г. № 1

**УТВЕРЖДЕН**  
директором

государственного общеобразовательного  
учреждения Тульской области  
«Новомосковский областной центр  
образования»

**Приложение № 6 к приказу**

от «30» августа 2024 г. № 90-д

4

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

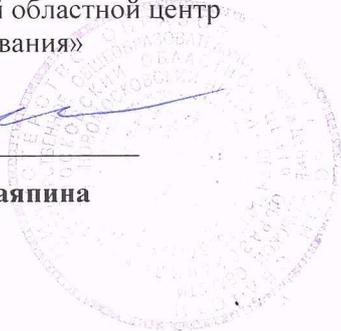
От имени работодателя:

**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**

**2024 г.**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в государственном общеобразовательном учреждении Тульской области «Новомосковский областной Центр 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»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Конвенции ООН о правах ребенка, принятой резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи ООН от 20.11.1989;
- Закона Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- Закона Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»;
- Постановления Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Рекомендаций Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- 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»;
- иных нормативных актов;
- 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: обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- 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. Все обучающиеся в Учреждении являются детьми с ограниченными возможностями здоровья. Контингент обучающихся состоит из следующих категорий:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, проживающие в Учреждении (далее – обучающиеся с проживанием);

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в Учреждении (далее – обучающиеся без проживания).

Совместно все именуются «обучающиеся».

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

2.3. Все обучающиеся с проживанием обеспечиваются бесплатным шестиразовым питанием. Стоимость питания на одного обучающегося с проживанием в день определяется в зависимости от возрастной категории обучающегося, исходя из средней стоимости суточного набора продуктов на каждого обучающегося в день:

- 7 - 11 лет;

- 12 лет и старше.

Все обучающиеся без проживания обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием исходя из утвержденных норм на каждый учебный день.

При этом все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (включая обучающихся с проживанием) обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая

горячего напитка (далее - горячее питание, ГП), исходя из утвержденных норм на каждый учебный день.

Отдельно финансовые нормы обеспечения питанием на каждый учебный день устанавливаются:

- для обучающихся без проживания по основным образовательным программам начального общего образования;

- для обучающихся без проживания по основным образовательным программам основного общего образования;

- для обучающихся без проживания 5 классов, 6-11 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей.

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 определяется в зависимости от категории обучающегося из расчета для 4-дневной учебной недели отдельно:

– для обучающихся без проживания по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс), а также 5 классов, 6-11 классов, являющихся детьми из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, за каждый учебный день;

– для обучающихся без проживания 6-11 классов, кроме детей из многодетных и приемных семей, имеющих трех и более детей, за каждый учебный день.

2.5. Стоимость питания на одного обучающегося, размер денежной компенсации взамен питания обучающимся определяются в соответствии с федеральным законодательством, законодательством Тульской области, нормативными документами учредителя, и 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 единовременно 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 дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

4.1. На основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов калькулятором составляется меню приготавливаемых блюд 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 меню приготавливаемых блюд в структурных подразделениях Учреждения калькулятором составляются меню-требование и ежедневные меню по категориям обучающихся.

Формирование меню-требований осуществляется автоматизированным способом на базе программного продукта 1С: Предприятие 8.3, конфигурация Школьное питание.

Сводную информацию о количестве и категориях довольствующихся Учреждения оформляет старшая медицинская сестра (приложение № 5 к настоящему положению).

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 СанПиН 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.

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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. Меню утверждается директором Учреждения.

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 рецептур, государственным стандартам, техническим условиям, технологическим картам).

Технологическая карта (приложение № 4 к настоящему положению) 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. Уборка столов (помощь в сборе и уборке посуды и столовых приборов) может осуществляться дежурными обучающимися (детьми старше 14 лет) с письменного разрешения их родителей (законных представителей):

- в структурном подразделении Интернат – под руководством учителей (в том числе учителей-предметников, учителей-дефектологов, учителей-логопедов, педагогов-психологов, классных руководителей) (завтрак основной, завтрак основной ЗТО, обед) и воспитателей (завтрак первый, полдник, ужин, второй ужин).

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 обучающихся с проживанием (приложение № 1 к настоящему положению) и для обучающихся без проживания (приложение № 2 к настоящему положению).

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 на приготовляемые блюда;
- копии меню приготовляемых блюд, 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 меню приготовляемых блюд, утвержденные директором Учреждения,
- журнал учета проведения генеральных уборок.

## 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 категорий и 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 нормативными актами Учреждения.

5.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания:

5.5.1. для обучающихся с проживанием в соответствии с приложением № 1 к настоящему положению;

5.5.2. для обучающихся без проживания в соответствии с приложением № 2 к настоящему положению.

5.6. Для обучающихся Учреждения предусматривается:

- для обучающихся с проживанием – шестикратный прием пищи;
- для обучающихся без проживания – двукратный прием пищи;

При этом все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (включая обучающихся с проживанием) обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

5.7. Организация питания предусматривает строгое выполнение режима.

### Режим питания обучающихся

Прием пищи	Структурное подразделение Интернат		Структурное подразделение Школа
	Обучающиеся с проживанием	Обучающиеся без проживания	Обучающиеся без проживания
Завтрак первый	08 часов 00 минут	-	-
Завтрак ГП	-	-	10 часов 30 минут*
Завтрак основной	10 часов 30 минут	10 часов 30 минут	-
Завтрак основной ЗТО	-	10 часов 30 минут	-
Обед	13 часов 20 минут	13 часов 20 минут	13 часов 10 минут
Полдник	16 часов 30 минут	-	-
Ужин	19 часов 00 минут	-	-
Второй ужин	20 часов 00 минут	-	-

\* **Примечание.** Обучающиеся с проживанием по образовательным программам начального общего образования (1-4 класс) получают завтрак за счет средств горячего питания.

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

5.8. В структурных подразделениях учителя (в том числе учителя-предметники, учителя-дефектологи, учителя-логопеды, педагоги-психологи, классные руководители), либо вне учебного времени – воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с режимом 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 (склад пищеблока):**

- осуществляет прием, хранение, отпуск продуктов питания с оформлением соответствующей документации;
- принимает продукты питания, соответствующие спецификации контракта, декларации о соответствии продукции, маркировки;
- ведет учет продуктов питания автоматизированным способом на базе программного продукта 1С: Предприятие 8.3, конфигурация Школьное питание; Книга учета материальных ценностей (по продуктам питания) (ОКУД 0504042) формируется как электронный документ и распечатывается ежемесячно, а также по требованию проверяющих органов;
- участвует в составлении ежедневного меню-требования 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. 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;

### **6.4. Медицинская сестра (дежурная медицинская сестра):**

- оформляет журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- оформляет журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (только в структурном подразделении Интернат);
- оформляет «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- оформляет журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

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

#### 6.5. 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.

#### 6.6. 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.

#### 6.7. 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.

#### 6.8. Калькулятор:

- разрабатывает меню приготавливаемых блюд 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.

6.9. Учитель (в том числе учитель-предметник, учитель-дефектолог, учитель-логопед, педагог-психолог, классный руководитель), воспитатель:

- организованно приводит класс / группу в столовую;
- организует готовность детей к приёму пищи, осуществляет рассадку, контролирует культуру поведения за столом, культуру поведения приема пищи, мотивируя обучающихся на прием пищи;
- после приема пищи контролирует уборку дежурными столов;
- организованно выводит класс / группу из столовой после того, как убедится, что все дети закончили прием пищи, на столах наведен порядок, посуда отнесена на кухню, стулья задвинуты.

6.10. Тьютор, ассистент (помощник) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- осуществляет индивидуальное сопровождение обучающегося в столовую в составе класса;
- при необходимости оказывает обучающемуся помощь в приеме пищи.

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

- в структурном подразделении Интернат – старшая медицинская сестра;
- в структурном подразделении Школа – медицинская сестра.

При заполнении табеля допускается в графе «Фамилия, имя ребенка» указывать наименование категории/группы детей.

## 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 проверки соответствия качества продуктов питания требованиям нормативных документов 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, которой выдается экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, протокол лабораторных исследований к нему.

## 8. Прочие вопросы организации питания обучающихся

8.1. В целях обеспечения питанием обучающихся с проживанием во время выездных мероприятий при нахождении в пути следования более двух часов, на основании заявления ответственного за выезд и приказа директора Учреждения, выдаются продукты, согласно перечню (приложение № 3 к настоящему положению), оформляется актом о списании материальных запасов.

8.2. Приобретение продуктов питания для проведения уроков по предметам «Основы социальной жизни», «Домоводство» осуществляется на основании отдельных контрактов по заявкам педагогов.

8.3. Выделение дополнительных продуктов питания для проведения праздничных мероприятий в Учреждении, в группах осуществляется на основании заявления педагога и приказа директора Учреждения, оформляется актом о списании материальных запасов.

**Нормы питания обучающихся с проживанием**  
(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

Приложение №2  
к Положению об организации питания  
обучающихся в государственном общеобразовательном  
учреждении Тульской области  
«Новомосковский областной центр образования»

**Нормы питания обучающихся без проживания**  
(граммов /брутто/ в день на одного человека)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Возраст	
	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	80	120
Хлеб пшеничный (г)	150	200
Мука пшеничная (г)	15	20
Крупы, бобовые (г)	45	50
Макаронные изделия (г)	15	20
Картофель (г)	187	187
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, (г)	280	320
Фрукты свежие (г)	185	185
Сухофрукты (г)	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1-й категории (г)	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце) (г)	30	40
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат) (г)	35	53
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое (г)	58	77
Молоко (мл)	300	350
Кисломолочная пищевая продукция (мл)	150	180
Масло сливочное (5% - 9% м.д.ж.) (г)	50	60
Масло растительное (г)	10	15
Масло сливочное (г)	10	10
Масло растительное (г)	30	35
Яйцо, шт.	15	18
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)	1	1
Кондитерские изделия (г)	30	35
Соль (г)	10	15
Какао-порошок (г)	1	2
Кофейный напиток (г)	1	1,2
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Уксус (г)	0,2	0,3
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	3	4
Уксус (г)	3	5
Уксус (г)	2	2

Приложение №3  
к Положению об организации питания  
обучающихся в государственном общеобразовательном  
учреждении Тульской области  
«Новомосковский областной центр образования»

**Рекомендуемый перечень  
продуктов питания, выдаваемый обучающимся с проживанием при их нахождении в  
пути более 2-х часов (в натуральном выражении на каждого обучающегося)**

<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 №4  
к Положению об организации питания  
обучающихся в государственном общеобразовательном  
учреждении Тульской области  
«Новомосковский областной центр образования»

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Государственное общеобразовательное учреждение Тульской области «Новомосковский областной центр»  
**Информация о количестве и категориях довольствующихся**

Дата

№ п/п	Категории довольствующихся	Возрастная категория	Структурное подразделение	Вариант питания	Виды приема пищи						
					Завтрак ГП	Завтрак 1	Завтрак основной	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
1	Обуч-ся 1-4 кл., ГП										
2	Обуч-ся 1-4 кл.										
3	Обуч-ся 5 кл.										
4	Обуч-ся 6-11 кл.										
5	Обуч-ся 5 кл. (ЗТО)										
6	Обуч-ся 6-11 кл. из мн. семей (ЗТО)										
7	Дети прожив. 7 до 11 лет										
8	Дети прожив. 12 лет и старше										

Ответственный

4

Должность

подпись

Ф.И.О.

