


Приложение № 1  
К приказу МАОУ СОШ № 65  
от 30.08.2022 № 01.11-308/2

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная  
школа № 65 имени Героя Советского Союза Корницкого Михаила  
Михайловича  
Российская Федерация, 350900, город Краснодар, улица Дорожная, 1 тел.  
(861)225-76-43, факсе (861) 225-76-45

Утверждено, введено в действие  
приказ МАОУ СОШ № 65  
от «30» августа 2022 года  
№ 01.11- 308/2

Рассмотрено, принято  
решение педагогического совета  
протокол № 1 от «30» августа 2022  
года  
Председатель педагогического совета  
Ж.К.Нагимulina



## ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

**Положение о предоставлении меры социальной поддержки в виде  
одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого  
бюджета обучающимся 1-4 классов муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения муниципального образования город  
Краснодар средней общеобразовательной школы № 65 имени Героя  
Советского Союза Корницкого Михаила Михайловича**

### 1. Общие положения

1.1. Положение о предоставлении меры социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1-4 классов муниципального автономного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школы № 65 имени Героя Советского Союза Корницкого Михаила Михайловича разработано в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012), Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 21 Зн/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. Лн МР

2.4.0179-20, рекомендациями к организации общественного питания населения, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 г. № МР 2.3.6.0233-21, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28, Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 18.08.2021 № 2677, приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 10 февраля 2022 г. № 274 «Об утверждении порядков предоставления мер социальной поддержки в виде одноразового бесплатного горячего питания за счет средств краевого бюджета обучающимся 1 - 4-х классов в частных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Краснодарского края и осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, учредителями которых являются местные религиозные организации, отдельным категориям обучающихся в виде предоставления бесплатного горячего питания и денежной компенсации детям-инвалидам (инвалидам), не являющимся обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, получающим начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях на дому».

1.2. Основная цель настоящего Положения - сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в образовательной организации, которое определяет перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

Положение распространяется на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов МАОУ СОШ № 65, оказываемые как образовательной организацией самостоятельно, так и комбинатами школьного питания, предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее - предприятия).

1.3. Задачи Положения:

- 1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательной организации;
- 2) установление унифицированных требований к обеспечению питанием обучающихся в образовательной организации.

1.4. Основными принципами при разработке Положения являются:

- 1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательной организации, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательной организации;

2) развитие государственно-частного партнерства.

#### 1.5. Термины и определения:

обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательных организаций - деятельность исполнителя (образовательных организаций, предприятий) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров;

процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания;

условия обслуживания - совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги;

безопасность услуги - комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

#### 1.6. Виды обеспечения горячим питанием 1-4 классов в образовательной организации:

организация горячего питания, которая представляет собой изготовление продукции горячего питания, создание условий для реализации и потребления продукции питания и покупных товаров на школьных комбинатах питания;

изготовление продукции горячего питания, которая включает изготовление продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в соответствии с предъявляемыми требованиями.

### 2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

2.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательной организации должно отвечать следующим общим требованиям:

социальной адресности - обеспеченность горячим питанием и доступность для обучающихся 1-4 классов образовательной организации, в том числе реализация единого меню и специализированного меню;

функциональной пригодности - соблюдение установленного графика питания обучающихся, ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;

безопасности - обеспечение питанием в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемыми к организации школьного питания с учетом возраста обучающихся;

эстетичности - характеризует гармоничность условий обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировку стола, оформление и подачу блюд и напитков;

информативности - полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых услугах, информацию об изготовляемой и реализуемой продукции. Информация доводится до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления

информационных стендов или папок для потребителей, в меню, на официальных сайтах образовательной организации;

гибкости - характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

2.2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01 и разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. Л<sup>№</sup> 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

2.3. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовую образовательной организации необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.1.2432-08).

2.5. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в образовательной организации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организации общественного питания образовательной организации, представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.6. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся муниципальных образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.7. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.

В случае отсутствия утвержденного единого меню требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для образовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.3/2.4.3590-20.

3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательной организации

3.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе", СанПиН 2.3.2.1078-01.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных организациях.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "о качестве и безопасности пищевых продуктов" упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому

надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

3.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Питание обучающихся в образовательной организации обеспечивает организация общественного питания, которая осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организацией общественного питания, обслуживающей образовательную организацию, является:

базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, комбинаты социального питания и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания образовательной организации должны соответствовать требованиям санитарных правил СП 2.4.3648-20.

3.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Поступающие в образовательную организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

#### 3.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в раздаточных столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь составляет не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.5. Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательная организация обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 "О применении санитарных мер в таможенном союзе".

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

3.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов и видов образовательных организаций.

Организация питания в образовательной организации должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

3.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Условия труда работников организации питания образовательной организации должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

В столовой создаются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 г. № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям").



Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

#### 4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию.

4.1. Обеспечение питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях - за счет средств местных бюджетов.

4.2. Образовательная организация вправе привлекать средства на организацию питания за счет иных источников, предусмотренных действующим законодательством

4.3. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете.

Основной формой оплаты горячего питания в образовательной организации являются безналичные расчеты.

Оплата питания обучающихся в образовательной организации за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 г. № 161 -ФЗ "О национальной платежной системе":

путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

#### 5. Требования к результатам применения регионального стандарта в организации горячего питания в образовательной организации

5.1. Требования к охвату питанием. В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100% обучающихся, нуждающихся в нем, в соответствии с настоящим региональным стандартом.

5.2. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в муниципальной образовательной организации.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательной организации.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20.

#### 6. Методы оценки и контроля качества услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

6.1. Для оценки и контроля качества услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов образовательной организации используют следующие основные методы;

экспертный - опрос или анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса (анкетирования);

- родительский контроль, организованный в соответствии с МР 2.4.0180-20.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

6.2. На оценку и контроль продукции горячего питания для обучающихся 1-4 классов как результата оказания услуг горячего питания влияет отсутствие мотивированных обращений о несоответствии качества продукции требованиям, предъявляемым к организации детского питания, а также ситуаций, связанных с нанесением вреда здоровью обучающихся.



