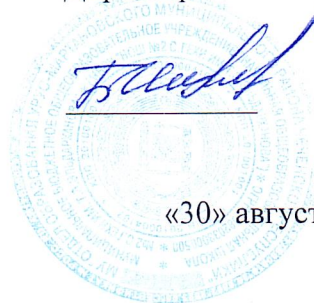


МУ «Управление образования Урус-  
Мартановского муниципального района»

УТВЕРЖДАЮ

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«НАЧАЛЬНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №2 С.ГЕХИ  
ИМ.Т.Э.ЭЛЬДАРХАНОВА»  
(МБОУ «НОШ №2 с.Гехи  
им.Т.Э.Эльдарханова»)

Директор



Я.И.Бисултанова

«30» августа «22»

## ПОЛОЖЕНИЕ

№ 43

Об организации питания обучающихся  
в МБОУ «НОШ  
№2.с.Гехи.им.Т.Э.Эльдарханова»

с. Гехи

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений, МБОУ «НОШ №2 с.Гехи им. Т.Э.Эльдарханова» (далее \_Положение) разработано в соответствии ч. 4 ст. 37. ч. Ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.[999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/243590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.102020 №32, (далее — СанПиН 23.24-3590-20). СП 23.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28. (далее - СанПиН 2.4.3648-20), СанПиН [2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2 (далее — СанПиН 1.23685-21), статьей 14.1 Закона Чеченской

Республики от 30 октября 2014 года №37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике», Постановлением Правительства Чеченской Республики от 31 мая 2021 г. №103 «Об утверждении Порядка обеспечения и организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Чеченской Республики, а также предоставления набора пищевых продуктов либо компенсации стоимости бесплатного горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Чеченской Республики, обучение которых организуется на дому, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, за счет бюджетных ассигнований бюджета Чеченской Республики, в размере стоимости бесплатного горячего питания за один учебный день», Постановлением Правительства Чеченской Республики от 31 мая 2021 г. №103 «Об утверждении Порядка обеспечения и организации бесплатного горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Чеченской Республики, а также предоставления набора пищевых продуктов либо компенсации стоимости бесплатного горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях Чеченской Республики, обучение которых организуется на дому, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, за счет бюджетных ассигнований бюджета Чеченской Республики, в размере стоимости бесплатного горячего питания за один учебный день».

- 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания общеобразовательных учреждений, МБОУ «НОШ №2 с.Гехи им. Т.Э.Эльдарханова» (далее \_общеобразовательные учреждения), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием детей с ограниченными возможностями здоровья (далее — ОМ), обучающихся на дому.
- 1.3. По вопросам организации питания общеобразовательное учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, МБОУ «НОШ №2 с.Гехи им. Т.Э.Эльдарханова», территориальным органом Роспотребнадзора.

- 1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 12.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 1.5. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 1.6. Информация о горячем питании обучающихся, включая меню, доводится общеобразовательными учреждениями до сведения обучающихся и их родителей (законных представителей) любым доступным способом, в том числе размещается на официальном сайте общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,

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

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием осуществляется общеобразовательным учреждением самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.
- 2.2. Поставку продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательных учреждениях осуществляет региональные поставщики, которые осуществляют закупки продовольственного сырья, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений.
- 2.3. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками общеобразовательных учреждений, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими 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. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей общеобразовательных учреждений ежегодно. Профилактические прививки

персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

- 2.4. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные распорядительным актом руководителя общеобразовательного учреждения ответственные работники из числа администрации и технического персонала школы.
- 2.5. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в общеобразовательных учреждениях выделяются производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 2.6. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
- 2.7. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:
  - 27.1. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых — не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.
    - 2.7.2. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
    - 2.7.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
    - 2.7.4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.
    - 2.7.5. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

- 2.7.6. 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.
- 2.7.7. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.  
Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема, сжигание мусора не допускается.
- 2.7.8. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.
- 2.7.9. 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.
- 2.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в общеобразовательном учреждении до окончания использования данной продукции.  
Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

- 2.9. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах общеобразовательного учреждения, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.
- 2.10. 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 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 °С до +6 °С.
- 2.11. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- 2.12. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.
- 2.13. 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 общеобразовательного учреждения.
- 2.14. Проведение всех видов ремонтных работ в присутствии детей не допускается.
- 2.15. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- 2.16. Для организации дополнительного питания детей допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в столовой при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

- 2.17. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и 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 хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

### **3. Порядок предоставления питания и питьевого режима**

- 3.1. Организация горячего питания обеспечивается при нахождении обучающихся в общеобразовательном учреждении более 4 часов.
- 3.2. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы общеобразовательного учреждения в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося. В общеобразовательном учреждении в порядке, установленном локальным нормативным актом общеобразовательного учреждения.
- 3.3. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

- 4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

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

– для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача); – выдача детям рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственного лица; – допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

4.4. Меню утверждается руководителем общеобразовательного учреждения.

4.5. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности в соответствии с приложением 1 СанПиНа 2.3/2.4.3590-20.

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

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

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

## **5. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием детей с ОВЗ, обучающихся на дому**

5.1. Решение об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, принимается руководителем общеобразовательного учреждения ежегодно до 1 сентября текущего года на основании заявления родителей (законных представителей) обучающегося с ОВЗ о предоставлении бесплатного двухразового питания (далее — заявление) (Приложение №1).

Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, принятым на обучение в общеобразовательное учреждение в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового питания

в течение учебного года, принимается руководителем общеобразовательного учреждения в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

5.2. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ являются:

– прекращение образовательных отношений; – утрата права на получение бесплатного двухразового питания.

5.3. В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме общеобразовательное учреждение об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

5.4. Предоставление бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ прекращается со дня принятия распорядительного акта общеобразовательного учреждения о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 5.2 настоящего Положения.

5.5. Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется набором пищевых продуктов либо денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления о замене бесплатного двухразового питания обучающемуся с ОИ, обучение которого организовано на дому, компенсацией (далее заявление о компенсации) (Приложение №2).

Компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в общеобразовательное учреждение с начала учебного года или приобретающим право на компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

Компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в общеобразовательное учреждение в течение учебного года или приобретающим право на компенсацию в течение учебного года, предоставляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления о компенсации.

5.6. На основании распорядительного акта руководителя общеобразовательного учреждения денежная компенсация ежемесячно перечисляется общеобразовательным учреждением на счет обучающегося с ОВЗ или его

родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 10-го числа следующего месяца.

Размер денежной компенсации определяется общеобразовательным учреждением самостоятельно исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных общеобразовательным учреждением на эти цели.

- 5.7. При предоставлении компенсации в виде набора пищевых продуктов дата, время и место их выдачи определяется общеобразовательным учреждением самостоятельно и своевременно доводится до родителей (законных представителей).
- 5.8. Организация обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ на дому осуществляется общеобразовательным учреждением в порядке, установленном локальным нормативным актом общеобразовательного учреждения.
- 5.9. Общеобразовательное учреждение ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОШ.
- 5.10. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся с ОВЗ в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

## **6. Финансовое обеспечение**

- 6.1. Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях организуется за счет средств:
  - федерального, регионального и местного бюджетов; – родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее — родительская плата); – внебюджетных источников добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.
- 6.2. Бюджетные средства на обеспечение не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, выделяются обучающимся по образовательным программам начального общего образования 1-4 классов.
- 6.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно

установленной Постановлением Правительства Чеченской Республики от 6 августа 2013 г. №201 «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся государственных общеобразовательных организаций Чеченской Республики» стоимости одного дня питания.

- 6.4. Горячее питание обучающихся, в том числе за счет родительской платы и внебюджетных средств, производится в порядке, установленном локальным нормативным актом общеобразовательного учреждения.

## **7. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

- 7.1. Руководитель общеобразовательного учреждения:

– ежегодно в начале учебного года издает распорядительный акт о предоставлении горячего питания обучающимся и организации питьевого режима; – обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся; – назначает из числа работников общеобразовательного учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности; – обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и заседаниях Педагогического совета.

- 7.2. Ответственный за организацию питания:

– организует мероприятия по предоставлению питания обучающимся; – осуществляет контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся; – ведет просветительскую работу об основах здорового и правильного питания, культуры приема пищи; – контролирует качество пищевой продукции; – осуществляет контрольные функции и иные мероприятия, установленные распорядительным актом руководителя общеобразовательного учреждения.

- 7.3. Заместитель руководителя общеобразовательного учреждения по административно-хозяйственной части (заведующий хозяйственной частью):

– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока; – снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

#### 7.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации

#### 7.5. Классные руководители:

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

#### 7.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания; \_ сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях; \_ ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания; \_ вносят предложения по улучшению организации горячего питания в общеобразовательном учреждении.

### **8. Контроль за организацией питания**

- 8.1. Общий контроль за организацией питания обучающихся осуществляет руководитель общеобразовательного учреждения и ответственный за организацию питания в общеобразовательном учреждении.
- 8.2. Производственный контроль качества и безопасности организации основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля общеобразовательного учреждения.

8.3. Контроль организации питания может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся (далее родительский контроль). Порядок проведения родительского контроля и доступа в помещения для приема пищи определяется локальным нормативным актом общеобразовательного учреждения в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.

## **9. Ответственность**

9.1. Руководитель общеобразовательного учреждения несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами и настоящим Положением.

9.2. Работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью обучающимся, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством РФ, — к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.