

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Константиновская школа» Симферопольского района Республики Крым**

«УТВЕРЖДЕНО»

приказом муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения

«Константиновская школа»

Симферопольского района

Республики Крым

от 20 ноября 2015 года № 381-О

(приложение)



Положение

**по организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении «Константиновская школа» Симферопольского района Республики Крым**

1. Основные положения

1.1. Положение разработано с целью организации в МБОУ «Константиновская школа» (далее Положение), оптимальной системы питания и направлено на создание условий для его социальной и экономической эффективности, направлено на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами республики Крым, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- типовое положение об общеобразовательном учреждении, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);
- федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Положение «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731);

- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году».

1.2. Школа совместно с предприятием (индивидуальным предпринимателем), поставщиком продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в школе обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Школа в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с Администрацией Симферопольского района и территориальным управлением Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся возлагается на директора школы.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и поставки продуктов питания в школу, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

за счет средств бюджета Республики Крым;

за счет средств бюджета Симферопольского района;

за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Для обучающихся организуется двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

Для учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций стоимость одноразового бесплатного питания (завтрака) составляет не менее 36 руб. (продуктовый набор) в день на одного ребенка.

Для учащихся, отнесенных к льготной категории, стоимость одноразового питания (обеда) составляет не менее 50 руб. (продуктовый набор) в день на одного ребенка.

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий обучающихся утверждается ежегодно распоряжением главы администрации Симферопольского района.

3.5. Школа в ежедневном режиме ведёт учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании приказа директора направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.6. Финансирование оплаты питания обучающихся, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы, осуществляется за счет средств муниципального бюджета, исходя из количества обучающихся и формата организации данного мероприятия.

4. Порядок предоставления питания

учащимся общеобразовательных организаций

4.1. Предоставление бесплатного горячего питания носит заявительный характер.

4.1.2. Предоставление горячего питания общеобразовательными организациями Республики Крым осуществляется по единому меню, исходя из нормы питания в день на одного учащегося, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.1.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных организаций Республики Крым:

-детям-сиротам;

-детям, оставшимся без попечения родителей;

-детям-инвалидам, посещающим общеобразовательную организацию;

-учащимся с ослабленным состоянием здоровья;

-учащимся из малоимущих семей;

-учащимся из многодетных семей;

-учащимся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов.

4.1.4. Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.1.5. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления администрации района:
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

4.1.6. Для детей-инвалидов:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

4.1.7. Для учащихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения.

4.1.8. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о составе семьи и копия свидетельства о рождении детей.

4.1.9. Для учащихся из многодетных семей:

- справке о составе семьи;
- копий свидетельств о рождении детей;
- документа, подтверждающий статус многодетной семьи установленного образца, выданный исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения в установленном порядке

4.2. Список учащихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом директора в течение двух рабочих дней 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.1. настоящих Рекомендаций.

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.2. Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

5.3. Обеспечение питанием в школе осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя директора.

5.4. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.5. Фактическое меню ежедневно утверждается директором, подписывается буфетчиком-реализатором и медицинским работником.

5.6. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

6. Контроль за обеспечением питания

6.1. Директор школы:

- осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся;
- создаёт общественную комиссию по контролю за организацией питания в школе в составе: директор, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители Управляющего совета, родительской общественности.

Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом директора.

6.2.1. Ответственный за организацию питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность работника буфета-раздаточной, и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;
- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организует и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдение питьевого режима обучающихся.

7. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

7.1. Директор школы организует и обеспечивает:

- наличие в школе санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

7.2. Медицинская сестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

7.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Права и обязанности

родителей (законных представителей) обучающихся

8.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, Управляющий совет образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в буфете;
- принимать участие в деятельности Управляющего совета по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школ необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

9.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями, по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

9.2. Управляющий Совет ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

9.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

10. Основные требования к организации питания обучающихся (воспитанников)

в МБОУ «Константиновская школа»

10.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, с учетом физиологически обоснованного режима питания.

10.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

10.2.1. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак- 20-25%, второй завтрак - 5%, обед- 30-35%, полдник 10-15%, ужин- 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

10.2.2. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров- 30-32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

10.2.3. Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

10.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет школы, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом.

10.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается директором школы ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

10.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфет осуществляется в потребительской таре до 500мл при условии ежедневного контроля медицинской сестрой за сроками хранения продукции.

10.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

10.5. В школе должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания.
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню.
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное директором, с указанием даты, выхода блюда, стоимости.
- приказы по учреждению:
 - об организации питания,
 - об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и т.д.);
 - о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии).
 - план работы по организации питания и популяризации здорового питания в школе (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками, сотрудником буфета, обучающимися и их родителями).

- Положения об организации питания и о бракеражной комиссии.
- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации:
- наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности готовой продукции питания (соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- справки проверок внутреннего контроля;
- акты и справки по результатам проверок управлением образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.
- Необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.
- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

10.6. В школе должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола - 35см, остальные продукты - 15см), наличие холодильного оборудования и т.д.).

10.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).