



**Положение
 об организации питания обучающихся
 в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 2 (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Данное Положение разработано в соответствии:

- федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и
- министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
- уставом школы;
- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Организация питания обучающихся образовательных организациях»

- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.

2.2. Питание в школе организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий и готовых блюд для организации питания учащихся государственных образовательных учреждений со специализированной организацией.

2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет специализированная организация.

2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками специализированной организации - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) обязаны: - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

-использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.6. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.7. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

2.8. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников специализированной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.9. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.10. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.11. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного циклического 10-дневного меню, согласованного с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

2.12. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).

2.13. Питание обучающихся МБОУ СОШ № осуществляется в соответствии с примерного цикличное 10-дневного меню согласованного с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное примерного цикличное 10-дневного меню располагается на сайте образовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.14. Примерное меню утверждается руководителем специализированной организации, осуществляющей организацию питания и согласовывается с директором школы.

Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школы.

2.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.16. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №».

2.17. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром специализированной организации в специально выделенные обеззараженные промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны

отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться 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.

2.19. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны:

- соблюдаться следующие требования:

- ассортимент

- дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим 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.

2.20. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.21. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и областного бюджетов.

3.2. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3. Обучающимся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.

Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.

За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся

к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.

Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-9 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются:

- приказ руководителя общеобразовательного учреждения, о зачислении обучающегося в общеобразовательное учреждение;
- решение общеобразовательного учреждения об обеспечении питанием на основании
- заявления от родителей (законного представителя).

Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:

- письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении горячего питания;
- копия паспорта или иного документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей);

На основании предоставленных документов для обеспечения питанием обучающихся издается приказ руководителя общеобразовательного учреждения.

Бесплатное питание предоставляется в виде двухразового горячего питания (завтрак и обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.

В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).

Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.

Ответственность за своевременное извещение руководителя общеобразовательного учреждения об изменении обстоятельств влияющих на право получения бесплатного питания обучающихся 1-9 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), возлагается на их родителей (законных представителей). В случае выявления недостоверности сведений (документов), предоставленных родителями (законными представителями) для подтверждения права на получение льгот в соответствии с настоящим порядком, образовательная организация вправе обратиться в суд с иском о взыскании недополученных сумм родительской платы в установленном законодательством порядке.

3.4. Обучающиеся, получающие основное общее образование (5-9 классы) из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств областного и местного бюджета.

3.5. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация за счет местного бюджета.

3.6. В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в образовательной организации и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.

3.7. Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:

- отчисление обучающегося из образовательной организации;
- снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медикопедагогической комиссии,
- оформление социального пособия на питание.

3.8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

3.10. Ответственный дежурный учитель по школе обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой, обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролирует личную гигиену учащихся перед едой.

3.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

3.13. По истечении текущего месяца классными руководителями предоставляются ответственному по питанию «Табеля посещаемости учащихся» согласно

Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;

- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:

- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.6. Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.