

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего совета

« 31 августа 2021г.

Максак Т.С.

Введено в действие приказом

от « 31 августа 2021 № \_\_\_\_\_

Директор МБОУ СОШ № 8

С.А. Корнейчик

УТВЕРЖДЕНО

на заседании педагогического совета

МБОУ СОШ № 8 им. П.Н. Стратиенко

ст. Новоластуновской

Протокол № \_\_\_\_\_ от

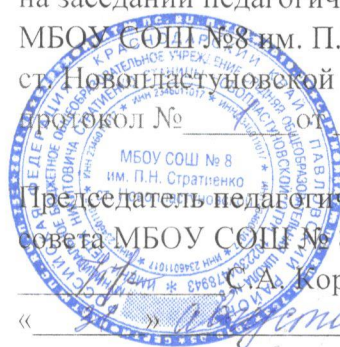
31.08.2021

Председатель педагогического

совета МБОУ СОШ № 8

С.А. Корнейчик

« 31 августа 2021



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации горячего питания МБОУ СОШ № 8 им. П. Н. Стратиенко ст. Новоластуновской

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее - Положение) в МБОУ СОШ № 8 имени Петра Никитовича Стратиенко станицы Новоластуновской (далее - МБОУ СОШ № 8) 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. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Настоящее Положение в школе разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Законом Краснодарского края от 15.12.2004 года № 805-КЗ «О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Краснодарского края отдельными государственными полномочиями в области социальной сферы»,
- Законом Краснодарского края от 22.02.2005 года № 836-КЗ «О социальной поддержке многодетных семей в Краснодарском крае»,
- письмом Министерства образования и науки Краснодарского края от 3.10.2014 года № 47-14454/14-14 «О порядке обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных образовательных организациях», - постановлением администрации муниципального образования Павловский район от 01.04.2015 года № 535 «О порядке обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организациях, реализующих общеобразовательные программы»
- письмом управления образованием администрации муниципального образования Павловский район от 10.09.2019 года № 04-01-03/870 «О рекомендациях по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»,

- письмом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 04.08.2020 года № 47-01-13-15917/20 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций»,
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее - СанПин),
- постановлением главы администрации муниципального образования Павловский район от 04.03.2021 года № 322 «Об утверждении Порядка по обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Павловский район».

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

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

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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

## 2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 8 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- создание условий, гарантирующих охрану, укрепление и сохранение здоровья школьников,
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием,
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками и учащимися образовательного учреждения,
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка всех обучающихся, в том числе обучающихся 1-4 классов, обучающихся из многодетных семей, обучающихся с ОВЗ;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

### 3. Общие принципы организации питания

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 3.2. Организация питания осуществляется с помощью поставщика готовой продукции ООО «Дары природы Павловского райпо», согласно договора об организации питания и утвержденного примерного десятидневного меню.
- 3.3. Приготовление пищи осуществляется в столовой ООО «Дары природы Павловского райпо», питание школьников производится в школьной столовой-раздаточной.
- 3.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом ООО «Дары природы Павловского райпо», имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.
- 3.5. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические ёмкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами.
- 3.6. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
- 3.7. Для сохранения теплового режима блюд используется мармит, который используется в случае необходимости..
- 3.8. Во время питания посадка всех обучающихся в обеденном зале выдержана в 4 перемены, отдельно по классам, время приёма пищи не менее 20 минут.
- 3.9. Для организации питания обучающихся в школе используются специальные помещения (раздаточная и обеденный зал), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
  - обеспеченность оборудованием и мебелью, состояние которых соответствует установленным требованиям;
  - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
  - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.10. В школьной раздаточной постоянно должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
  - копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневное меню;
- книга отзывов и предложений.

3.11 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.12. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.13. Режим питания в школе определяется согласно требований СанПиН

3.14. Ежедневное меню утверждается директором школы.

3.15. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Ответственность за организацию и качество питания учащихся возлагается на директора школы, ответственного за организацию питания школьников, поставщика готовой продукции, кухонную рабочую.

#### 4. Порядок организации питания в школе

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной, льготной и платной основе.

4.2. Решения о сумме родительской доплаты принимается поставщиком готовой продукции ООО «Дары природы Павловского райпо».

4.3. организация питания школьников осуществляется согласно заключенного договора с родителями школьников.

4.4. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с Постановлениями администрации муниципального образования Павловский район и приказами управления образования администрации муниципального образования Павловский район.

4.5. Организация питания осуществляется в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.6. Ежедневное меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, общей стоимости вывешиваются в обеденном зале.

4.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.8. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают

соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.10. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет школьная бракеражная комиссия.

4.11. Работник школьной раздаточной:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день поставщику готовой продукции;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций.

### 5. Организация льготного (бесплатного) питания

5.1. Льготное и бесплатное питание за счет средств краевого и муниципального бюджетов, предоставляется следующим категориям обучающихся:

- бесплатное питание из средств краевого бюджета всем учащимся 1 -4 классов, с учетом фактической посещаемости (завтрак);
- бесплатное питание из средств муниципального бюджета всем учащимся с ограниченными возможностями здоровья, с учетом фактической посещаемости (завтрак и обед);
- компенсационная выплата всем обучающимся школы из муниципального бюджета из расчета 5 рублей в день на одного учащегося, с учетом фактической посещаемости,
- компенсационная выплата учащимся из многодетных семей из краевого бюджета из расчета 10 рублей в день на одного учащегося, с учетом фактической посещаемости.

5.2. За организацию питания данных категорий обучающихся, сбор сведений и документов, несет ответственность классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

### 6. Права и обязанности школьников.

6.1. Каждый учащийся школы имеет право получать горячее питание в школьной столовой.

6.2. Каждый учащийся имеет право на получение компенсационной выплаты на организацию питания из бюджетных средств.

6.3. Учащиеся 1-4 классов имеют право на бесплатное питание (завтрак).

6.4. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют право на бесплатное питание (завтрак и обед).

6.5. Учащиеся школы обязаны выполнять правила поведения в столовой, соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы.

6.6. Учащиеся 8-11 классов обязаны выполнять график дежурства, следить за санитарным состоянием и порядком в столовой.

## 7. Учёт и отчётность.

- 7.1. Ежедневный сбор данных по количеству питающихся и учёт количества фактически отпущенных порций осуществляется кухонным рабочим, каждым классным руководителем и оформляется в журнале учета (ведомости питания).
- 7.2. Ежедневно через кухонного рабочего каждым классным руководителем осуществляется заказ (до 1 урока) и корректировка количества питающихся (в конце учебного дня).
- 7.3. Контроль за посещением учащимися столовой и учётом количества фактически отпущенных порций осуществляется классными руководителями.
- 7.4. Каждый классный руководитель оформляет отчёт для бухгалтерии ООО «Дары природы Павловского райпо» к 3 числу каждого месяца.

## 8. Контроль организации питания.

- 8.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающей готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 8.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет централизованная бухгалтерия.
- 8.3. Текущий контроль организации питания школьников в школе осуществляют школьная бракеражная комиссия, комиссия родительского контроля, ответственный за организацию питания, комиссия общественного контроля.
- 8.4. Контроль сведений о количестве питающихся, списков льготных категорий учащихся осуществляют классные руководители 1-11 классов.
- 8.5. Состав каждой комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 8.6. Медицинский работник ведёт журнал контроля за качеством пищи, журнал здоровья.
- 8.7. Бракеражная комиссия ведёт бракеражный журнал по качеству готовой продукции.
- 8.8. По результатам проведённых рейдов, члены комиссии общественного контроля составляют справку (акт).
- 8.9. По результатам работы комиссии родительского контроля оформляется справка и чек - лист.

## 9. Порядок организации питания за счет родительских средств.

- 9.1. Ответственный за организацию питания, классные руководители на родительских собраниях должны информировать родителей о возможности получения платного питания.
- 9.2. О возможных изменениях (отказе или замене рационов питания) родители (законные представители) обязаны письменно сообщить за три дня до наступления даты отказа.
- 9.3. Для оказания услуг по организации питания школьников ООО «Дары природы Павловского райпо» заключает договор с родителями (законными представителями) на оказание услуг по питанию.

9.4. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет организации, оказывающей услугу по питанию.

9.5. Организация, оказывающая услугу по питанию, может предоставлять в учреждение списки обучающихся, имеющих задолженность по оплате за питание, с целью содействия во взимании родительской платы.

При этом учреждение не отвечает перед организацией, оказывающей услугу по питанию, по обязательствам родителей (законных представителей) обучающихся по оплате за питание.

#### 10. Ответственность сторон

10.1. Администрация школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

10.2. ООО «Дары природы Павловского райпо» несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

10.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи; своевременное предоставление необходимых документов и их достоверность.
- за своевременную оплату услуги питания (согласно договора).

10.4. Классные руководители несут ответственность за:

- своевременное предоставление списков льготных категорий обучающихся, - достоверность сведений о ежедневной фактической посещаемости обучающихся, - ведение табеля учета ежедневного питания обучающихся, в целях контроля целевого расходования бюджетных средств.

10.5. Кухонная рабочая несет ответственность за качественное и своевременное предоставление питания, вес порций, своевременный предварительный заказ блюд и ежедневный учет питания (ведение табеля учета).