

**Положение об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №17»
города Новочебоксарска Чувашской Республики**

1. Общие положения

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №17» (далее – Школа) города Новочебоксарска разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков (далее – Положение).
- 1.2. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Администрации города Новочебоксарска Чувашской Республики от 27.12.2013 года № 610 «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежной компенсации за питание обучающихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Новочебоксарска».
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации питания учеников школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учеников.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех учеников школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания и утверждается директором.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества питания.
- 2.2. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.3. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.5. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.6. Социальная поддержка обучающихся из многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими.
- 2.7. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных технологий.
- 2.8. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организация питания в Школе

- 3.1. При организации питания Школа руководствуется СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрированным в Минюсте России 18.12.2020г.

3.2. Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в Школе осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Предприятие общественного питания обеспечивает школьную столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляют техническое обслуживание.

3.3. Для контроля за организацией питания учащихся в Школе создается бракеражная комиссия (далее – Комиссия), в состав которой входят: заместитель директора по УВР, ответственная за организацию питания учащихся, заведующая производством школьной столовой, медицинская сестра, член профсоюзного комитета школы.

Комиссия:

- проверяет качество изготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- разрабатывает график группового посещения учащихся столовой под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.4. Для организации питания в Школе привлекаются юридические лица и индивидуальные предприниматели по следующим критериям:

- финансовая устойчивость и платежеспособность организации;
- участие в организации питания квалифицированных специалистов;
- организация производственного контроля, в том числе лабораторно-инструментального;
- наличие опыта в сфере организации услуг общественного питания;
- организация работы школьного пищеблока в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.5. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.6. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.8. Администрация Школы совместно с классными руководителями, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными

представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

3.10. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.11. Примерные меню согласовывает директор Школы.

3.12. Выбор организации, осуществляющей предоставление услуг по организации питания в Школе, осуществляется на основании конкурса. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в Школе

4.1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию, за счёт родительских средств, в соответствии с действующим законодательством.

4.2. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак или обед) имеют право ученики 1–4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

4.3. Право на получение льготного питания имеют обучающиеся, согласно постановлению №610 от 27.12.2013 года «Об утверждении Положения о порядке предоставления денежной компенсации за питание обучающихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Новочебоксарска», состоящих на учете в органах социальной защиты населения города Новочебоксарска Чувашской Республики.

4.4. Освобождение от платы за питание обучающихся производится в пределах бюджетных средств, предусмотренных на эти цели в плане финансово – хозяйственной деятельности Школы.

4.5. Финансирование расходов, связанных с предоставлением льготного питания обучающимся, осуществляется за счет бюджетных средств.

4.6. Ученику, который обучается в здании школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если ученик по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания.

4.7. В случае необращения родителя (законного представителя) об обеспечении ученика льготным горячим питанием такое питание указанному ученику не предоставляется.

4.8. Школа:

- определяет ответственного за организацию питания обучающихся;
- оформляет личное дело на каждого ученика, регистрирует документы, представленные

- родителями (законными представителями) обучающихся,
- обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;
 - соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчетной документации (ежемесячный отчет охвата питанием обучающихся).
- 4.9. Ответственность за правомерность предоставления льготного питания обучающимся возлагается на директора Школы.
- 4.10. За Школой сохраняется право - корректировать во время учебного года контингент обучающихся на получение льготного питания в пределах выделенных ассигнований, при наличии заявлений и подтверждающих документов от родителей (законных представителей) обучающихся.
- 4.11. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.12. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с графиком обедов и завтраков, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы Школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.
- 4.13. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по столовой обеспечивает дисциплину и порядок. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.
- 4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.15. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.
- 4.16. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заведующего столовой, директора Школы, заместителя директора. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директор. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.
- 4.17. Ответственные за организацию питания в Школе проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. Контроль организации школьного питания

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в Школе.
- 5.3. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором в начале каждого учебного года.
- 5.4. Для организации отчётности по питанию классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.
- 5.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчёт по питанию класса ответственному за организацию питания по предложенной форме.
- 5.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах

несут классные руководители.

5.7. Заместитель директора контролируют работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в Школе.

6. Мероприятия по улучшению организации питания в Школе

6.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в Школе на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

6.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников, формирование у детей навыков здорового питания.

6.3. Проведение потребительских конференций для родителей (законных представителей) обучающихся с дегустацией блюд.