



С Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор МБОУ Яловской СОШ

А.П. Прищеп
28 марта 2023 год

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся** **в МБОУ Яловской СОШ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями по организации питания в общеобразовательных организациях, муниципальными нормативными документами, регламентирующими организацию горячего питания обучающихся Красногорского муниципального района, Уставом МБОУ Яловской СОШ.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. В образовательных учреждениях закупки продуктов питания осуществляются на основании Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг, для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания

обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделенных на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Социальный педагог или иное назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации, проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение 1*) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой 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, социальному педагогу или иному ответственному лицу;
- 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.

3.5. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действующим моющим и дезинфицирующим средствам и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

- 3.6. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 3.7. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный тубъв способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.
- 3.8. Столовая и кухонная посуда и инвентарь должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.
- 3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.
- 3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов.

- 4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.
- 4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.
- 4.3. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.4. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.5. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром (или другим ответственным лицом, назначенным приказом директора). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации (*Приложение 3*).

5. Условия и сроки хранения продуктов.

- 4.7. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем повара общеобразовательной организации, социального педагога или другого ответственного лица, назначенного приказом директора школы, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.
- 4.8. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 4.9. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.10. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные

ярлыки (Или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.11. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.12. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются места для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макаронны, и для овощей.

4.13. Складские помещения (кладовые) необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище.

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (Приложение 2).

6.3. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Порядок организации питьевого режима в школе

7.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

7.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

7.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, при необходимости: устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их

режима обучения в образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

8.3. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

8.4. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным работником школы за питание составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

8.5. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8.6. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8.7. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет в соответствии с требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

8.8. 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 требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

8.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

9. Порядок организации питания в общеобразовательной организации.

9.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

9.2. Питание обучающихся МБОУ Перелазской СОШ организуется за счет средств федерального, областного, муниципального бюджета, родительских средств.

9.3. Бесплатным питанием за счёт средств федерального, областного и местного бюджетов обеспечены:

- обучающиеся, получающие начальное общее образование в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях района: завтрак при обучении в первую смену, обед - при обучении во вторую смену;

- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), получающие начальное общее образование в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях района: завтрак при обучении в первую смену, обед - при обучении во вторую смену.

9.4. Бесплатным двухразовым питанием за счёт средств местного бюджета обеспечены дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), посещающие учебное заведение и получающие образование на дому.

Для подтверждения статуса - «ребёнок-инвалид», «ребенок с ограниченными возможностями здоровья» - родители (законные представители) предоставляют справку медико-социальной экспертизы об установлении (подтверждении) инвалидности ребенка, и (или) справку психолого-медико-педагогической комиссии.

9.5. Бесплатным одноразовым горячим питанием по дополнительным мерам социальной поддержки из средств местного бюджета обеспечиваются обучающиеся общеобразовательных учреждений с 5 по 11 классы:

- один из родителей которых призван на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», военнослужащих, проходящих военную службу в Вооруженных силах Российской Федерации по контракту, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области;

- полнородные и неполнородные братья и сестры военнослужащих, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», военнослужащих, проходящих военную службу в Вооруженных силах Российской Федерации по контракту, участвующих в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области.

Родство устанавливается на основании свидетельства о рождении, свидетельства о заключении брака и других документов.

Бесплатное питание предоставляется в заявительном порядке при обращении члена семьи, относящегося к вышеуказанным категориям в муниципальное образовательное учреждение или многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг (МФЦ) Красногорского района, с предоставлением документов подтверждающих статус военнослужащего, призванного на военную службу по мобилизации, заключивших контракт о прохождении военной службы, а также граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции (далее - СВО), на основании свидетельства о рождении, свидетельства о заключении брака и других документов.

Бесплатное питание предоставляется в период прохождения военнослужащим военной службы в зоне СВО и осуществляется не ранее, чем со дня его убытия в места сбора и (или) на пункты (места) приема военнослужащих, призванных на военную службу.

Замена бесплатного одноразового горячего питания, обучающихся 5-11 классов, за счет бюджетных ассигнований местного бюджета сухим пайком и денежной компенсацией не производится.

9.6. Бесплатным одноразовым горячим питанием по дополнительным мерам социальной поддержки из средств местного бюджета обеспечиваются обучающиеся общеобразовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в муниципальных образовательных организациях, реализующих программы начального, основного и среднего общего образования для категорий учащихся перечисленных в пункте 9.5.

9.7. Право на получение льготного питания возникает у обучающихся со дня подачи необходимых документов, подтверждающих статус льготной категории.

Категории обучающихся, имеющих право на льготное питание:

- из многодетных семей;
- из малообеспеченных семей.

Для подтверждения статуса - «малообеспеченная семья» - родители (законные представители) предоставляют справки в образовательные учреждения от отдела ГБУ ОСЗН Красногорского района Брянской области. Для подтверждения статуса - «многодетная семья» - родители (законные представители) предоставляют копию удостоверения, заверенную руководителем Государственного автономного учреждения Брянской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Красногорского района».

9.8. Выплата денежной компенсации из средств местного бюджета, соответствующей нормам расходов на организацию питания, родителям (законным представителям) обучающихся на дому, осуществляется путем перечисления суммы, выделяемой на питание обучающихся, на расчетный счет на основании медицинского заключения территориального муниципального учреждения здравоохранения о необходимости обучения обучающегося на дому по состоянию здоровья. Выплата денежной компенсации родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется по личному заявлению родителей (законных представителей). Заявление о выплате денежной компенсации подается ежегодно на имя руководителя общеобразовательной организации с момента возникновения у обучающегося права на получение бесплатного питания.

9.9. При наличии у родителей (законных представителей) двух и более оснований для предоставления льгот, им предоставляется одна льгота по выбору родителей (законных представителей). При изменении основания предоставления льгот заявитель обязан в течение двух недель сообщить об этом в школу.

9.10. При возникновении права на обеспечение льготным питанием обучающихся в течение учебного года документы рассматриваются в день регистрации. Прием заявлений на предоставление субсидии производится ежемесячно с учетом вышеуказанных документов. Выплата осуществляется с 1-го числа следующего месяца. Документы сдаются в образовательное учреждение. Лицо ответственное за сбор всех документов назначается приказом директора.

9.11. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

9.11.1. В соответствии с Порядком предоставления и распределения субсидий бюджетам муниципальных районов (муниципальных округов, городских округов) на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях, в рамках государственной программы «Развитие образования и науки Брянской области», указанным в приложении № 19 к государственной программе «Развитие образования и науки Брянской области», утвержденной постановлением Правительства Брянской области от 31.12.2018 № 764-п на организацию горячего питания учащихся, получающих начальное общее образование в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях района, выделяются денежные средства в размере 61,00 рубль (шестьдесят один рубль 00 копеек) для всех категорий учащихся. Финансирование осуществляется за счет средств федерального, местного и областного бюджетов.

9.11.2. В соответствии с Муниципальной программой «Развитие образования Красногорского района», утвержденной Постановлением Администрации Красногорского района № 741 от 29.12.2022 года на организацию питания школьников выделяются денежные средства в следующих размерах:

а) 19 рублей 00 копеек в день на одного учащегося основного общего и среднего общего образования льготных категорий (из малообеспеченных или многодетных семей) из средств местного бюджета;

б) 10 рублей 00 копеек в день на одного учащегося основного общего и среднего общего образования из средств местного бюджета детям, не относящимся к подпункту «а»;

в) для обеспечения двухразовым бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

получающим образование на дому из средств местного бюджета выделяются 45 рублей 00 копеек в день на одного учащегося, кроме детей с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих начальное общее образование на дому. Питание может выдаваться сухим пайком или в денежном эквиваленте;

г) для обеспечения двухразовым бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, получающих основное общее и основное среднее образование в образовательных учреждениях Красногорского района из средств местного бюджета выделяются 45 рублей 00 копеек в день на одного учащегося, кроме детей с ОВЗ и детей-инвалидов, получающих начальное общее образование;

д) для обеспечения двухразовым бесплатным питанием обучающихся, осваивающих программу начального общего образования с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, а также детей-инвалидов, имеющих статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, выделяется 61 рубль 00 копеек в день на одного учащегося. Финансирование осуществляется за счет средств федерального, областного и местного бюджетов. Питание может выдаваться сухим пайком или в денежном эквиваленте;

е) для обеспечения двухразовым бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, получающих начальное общее образование в образовательных учреждениях Красногорского района выделяется 61 рубль 00 копеек в день на одного учащегося. Финансирование осуществляется за счет средств федерального, областного и местного бюджетов;

ж) для обеспечения бесплатного одноразового горячего питания в день для категорий учащихся, указанных в п.5.3. настоящего Положения выделяется 45 рублей 00 копеек в день на одного учащегося за счет бюджетных ассигнований местного бюджета в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, утвержденным примерным меню;

з) для обеспечения бесплатным одноразовым горячим питанием по дополнительным мерам социальной поддержки из средств местного бюджета обеспечиваются обучающиеся общеобразовательных учреждений, посещающих группу продленного дня в муниципальных образовательных организациях, реализующих программу начального, основного и среднего общего образования для категорий учащихся, перечисленных в пункте 5.3. - за счет средств местного бюджета. Стоимость питания на одного человека в день составляет 20,00 рублей.

9.11.3. Стоимость бесплатного горячего питания не включает в себя коммунальные расходы.

9.11.4. Питание обучающихся льготных категорий осуществляется в пределах утвержденных бюджетных ассигнований на соответствующие цели.

9.12. Обеспечение школьным питанием обучающихся в условиях дистанционного обучения.

9.12.1. В условиях дистанционного обучения обеспечивается единовременное предоставление всем обучающимся общеобразовательных организаций продуктовых наборов (пайков) на соответствующую сумму средств бюджета, предусмотренных на оказание данной меры социальной поддержки.

9.12.2. Лицо, назначенное приказом по школе, в течение 5-ти дней с момента перехода на дистанционную форму обучения составляет график выдачи продуктовых наборов (пайков) и информирует родителей (законных представителей) обучающихся о порядке и графике выдачи продуктовых наборов (пайков) путем размещения соответствующей информации на официальном сайте образовательного учреждения, в официальных группах образовательного учреждения в социальных сетях.

9.12.3. Продуктовые наборы (пайки) выдаются в образовательных учреждениях родителям (законным: представителям) в соответствии с графиком выдачи продуктовых наборов (пайков) и на основании документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя) в срок до 15 числа месяца, следующего за отчетным с момента перехода на дистанционную форму обучения.

9.12.4. Состав продуктовых наборов (пайков) согласовывается с территориальными органами Управления Роспотребнадзора Брянской области.

9.13. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание учащихся 5-11 классов устанавливается исходя из фактических расходов по предоставлению питания. Родительская плата, взимаемая с родителей (законных представителей), зачисляется на лицевой счет образовательного учреждения.

9.14. Средняя стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и напενки за услуги по организации питания.

9.15. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
- обучающийся умер (признан судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявлен умершим);
- обучающийся переведен или отчислен из школы.

9.16. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

9.17. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию, с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий. Большие перемены во время приёма пищи не могут быть менее 15-20 минут.

9.18. Администрация общеобразовательного учреждения организует в столовой ежедневное дежурство, сопровождение обучающихся в столовую осуществляют классные руководители.

9.19. Учет количества фактически отуженных порций возлагается на ответственного, назначенного приказом руководителя организации. Ответственный за питание работник по окончании месяца представляет отчет в бухгалтерию о фактическом использовании бюджетных средств.

10. Ответственность и контроль за организацией питания.

10.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

10.2. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют:

- Представители Территориального отдела управления Роспотребнадзора.
- Представители отдела образования, общественного совета при администрации.
- Комиссия по текущему контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы.
- Иные организации и контролирующие организации в рамках своих полномочий.

10.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

10.4. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, социальным педагогом или другим ответственным лицом в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях и приказах по организации питания в образовательной организации.

10.5. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

10.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции; информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

10.7. Лицо, ответственное за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню, осуществляет контроль:

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

10.8. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество питающихся ежедневно ответственному лицу в день питания не позднее 1-го урока;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и

рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

10.9. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

10.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют 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.

10.11. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 4*).

10.12. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, 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 Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

11. Права и обязанности родителей.

11.1. 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 и иные органы государственного управления;
- знакомиться с основным (организованным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственного управления по вопросам: организации питания обучающихся.

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать 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.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

12.]. На информационном стенде школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

12.2. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, 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 знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

12.3. 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.

13. Документация.

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие качество продукции и расходы по питанию):

- положение об организации питания обучающихся,
- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функции контроля,
- приказ о создании бракеражной комиссии,
- приказ директора, регламентирующий организацию питания,
- график питания обучающихся,
- документы для постановки обучающихся на льготное питание,
- табель по учету обучающихся,
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания,

- примерное основное (организованное) 2-х недельное меню;
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- технологические карты кулинарных блюд;
- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- контракты (договора) на поставку продуктов питания;
- товаросопроводительная документация.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1
к положению об организации питания
обучающихся в школе

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков и инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и окружающих поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

Приложение 2
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

№ п/п	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

**Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях**

№п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 3
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Журнал
бракеража с1 оропортящейся пищевой продукции,
поступающей на пищеблок**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продовольственного сырья и пищевой продукции (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 4
к положению об организации питания
обучающихся в школе

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, сул шарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Рассмотрено на заседании Совета школы
протокол № 4 от 28 марта 2023 года