

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 21»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ООШ № 21»
А.А. Бочкарева

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Принято
Педагогическим советом
протокол от _____ № _____

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся (далее – «Положение») в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа № 21» (далее – «Учреждение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями), а также меры социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Министерство образования и науки Кузбасса «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Кемеровской области – Кузбасса» от 19.06.2020г №1025;
- Требованиями 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 2020г. №32
- Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи от 28.09.2020 №28
- Требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» ;
- Законом Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области»;
- Постановлением администрации Осинниковского городского округа от 26.01.2015г. № 35-НП «Об утверждении Правил предоставления социальной поддержки в виде бесплатного одноразового горячего питания в общеобразовательных учреждениях Осинниковского городского округа»;
- Постановление администрации Осинниковского городского округа от 19.04.2019г. №219-п «Об утверждении Положения об организации питания детей в образовательных организациях Осинниковского городского округа»; Постановление администрации Осинниковского городского округа от 26.08.2019г №530-п «Об утверждении порядка обеспечения ежедневным бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных образовательных учреждениях Осинниковского городского округа»
- Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, образовательным программам общего, основного общего и средне общего образования от 28.08.2020г №442
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях от 18 мая 2020г

- Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Уставом учреждения.

1.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в учреждении.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, согласовывается с Управляющим Советом и утверждается директором Учреждения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения. Столовая Учреждения осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2 Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- количество посадочных мест столовой – 40 мест;
- 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.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться журналы: (приложение 1):

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 20-дневного меню, утверждаются директором МАУ «Школьное питание» г. Кемерово и согласовывается директором учреждения.
- 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.);

3.4 У медицинского работника школы хранятся журналы:

- ведомость контроля рациона питания;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

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

3.6 Администрация Учреждения 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.

3.7 Режим питания в школе определяется 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 2020г. №32.

3.8 Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания отделом МАО «Школьное питание» г.Кемерово, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также технологических карт.

3.9 Примерное меню утверждается Директором МАО «Школьное питание» и согласовывается с директором образовательного учреждения.

3.10 Цены производимой в столовой продукции определяются исходя из стоимости продуктов питания с составлением калькуляционных карт блюд.

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

3.12 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Учреждение осуществляют поставщики, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, с которыми в соответствии Федеральным законом от «05» апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключены контракты (договоры).

3.13 На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. 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.

3.14 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

3.15 Ответственность за организацию питания в Учреждении несет директор.

3.16 Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания и полноту охвата обучающихся питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1 Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором учреждения меню (приложение 2), в котором указываются пищевая и энергетическая ценность, названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость. Ответственность за составление ежедневного меню несет заведующая столовой.

4.3 Столовая Учреждения осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы в соответствии режимом работы Учреждения. График приема пищи устанавливается с 8.45 до 16.30.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5 Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник.

Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

4.8 Финансирование бесплатного одноразового горячего питания в Учреждении осуществляется за счет средств федерального, областного бюджетов и бюджета Осинниковского городского округа.

4.8.1 В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим обучающихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание.

К льготным категориям относятся:

- дети из многодетных малообеспеченных семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети малообеспеченных одиноких родителей, которые имеют среднедушевой доход семьи ниже величины прожиточного минимума, дети жертвы вооруженных и межнациональных конфликтов, дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев, дети безработных родителей, стоящих на учете в центре занятости населения Осинниковского городского округа.
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья;

4.8.2 Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 4.9.1 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления, получают бесплатное питание согласно стоимости, утвержденной приказами Управления образования администрации Осинниковского городского округа на текущий учебный год.

4.8.3 Бесплатное одноразовое горячее питание один раз в день обучающихся льготной категории осуществляется в дни учебных занятий без права получения денежной компенсации

4.8.4 Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ОВЗ осуществляется только в дни посещения занятий (уроков), питание обучающихся с ОВЗ на дому осуществляется в форме выдачи набора продуктов питания (сухих пайков).

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1 Платное питание организуется для обучающихся 5-9 классов, не имеющих льгот.

- 5.2 Ежедневно, не позднее четверга, классный руководитель делает групповой заказ на питание при помощи электронной стеновой панели на следующую неделю. В случае отсутствия обучающегося классный руководитель ежедневно производит корректировку заказа для своевременного отражения отсутствия на лицевом счете обучающегося.
- 5.3 Оплата стоимости питания осуществляется по безналичному расчету путем списания денежных средств с лицевого счета обучающегося по завершению питания.
- 5.4 Родители (законные представители) обеспечивают наличие денежных средств на Лицевом счете обучающегося. В случае отсутствия денежных средств на лицевом счете обучающегося классный руководитель уведомляет родителя (законного представителя) о необходимости пополнения лицевого счета.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2 Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждения.
- 6.3 Текущий контроль, проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов ежедневно осуществляет медицинский сотрудник Учреждения. Бракеражная комиссия не реже 2 раз в месяц проводит проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

- 7.1 Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.
- 7.2 Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.
- 7.3 Родители (законные представители) несут ответственность:
 - за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.8.1 данного Положения);
 - за выполнение условий организации платного питания (п.5)

Формы учетной документации пищеблока
Форма 1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (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

Форма 2. 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, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Форма 3. Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Форма 4. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Форма 5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	30

«Утверждаю»
 Директор _____ А.А. Бочкарева

МЕНЮ
 на _____ 20__ г.

Пищевые вещества			Витамины, мг				Минеральные вещества, мг				Энергетическая ценность блюда(ккал)	Прием пищи наименование блюда	Масса порции г	Цена блюда
Б	Ж	У	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
												завтрак 1-4 классы		
												обед 1-4 классы		
												5-9 классы		

Медицинский работник _____
 Заведующая столовой _____