

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА д.КАБАКОВО

СОГЛАСОВАНО
протокол заседания
Управляющего совета
от 09.04.21 № 8

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОБУ СОШ
/М.А.Кусябаева
Приказ № 102 от 09.04.2021 г.



**Положение об организации питания обучающихся
МОБУ СОШ д.Кабаково и
Филиала МОБУ СОШ д.Кабаково ООШ с.Ильтеряково**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания обучающихся МОБУ СОШ д.Кабаково муниципального района Кармаскалинский район Республики Башкортостан, филиале МОБУ СОШ д.Кабаково ООШ с.Ильтеряково муниципального района Кармаскалинский район Республики Башкортостан (далее Положение) разработано в соответствии с ст. 37, 41, п. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением главного врача от 27.10.2020 г. № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, постановлением администрации муниципального района Кармаскалинский район Республики Башкортостан от 03.09.2019г. № 1774 «Об утверждении Положения о порядке организации питания в общеобразовательных организациях муниципального района Кармаскалинский район Республики Башкортостан», уставом МОБУ СОШ д.Кабаково (далее - школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы. Настоящее Положение об организации горячего питания обязательно для соблюдения всеми сотрудниками учреждения.

1.4. Настоящее Положение об организации горячего питания вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя Учреждения и действует до утверждения нового положения.

1.5. Все изменения и дополнения к настоящему Положению об организации горячего питания должны быть утверждены приказом руководителя МОБУ СОШ д.Кабаково.

1.6. Контроль за соблюдением настоящего Положения об организации горячего питания возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом руководителя МОБУ СОШ д.Кабаково.

2. Общие принципы организации питания.

2.1. Организация питания является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

2.2. Администрация образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания на

платной или льготной основе.

2.3. Питание организовано на основе двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов.

2.4. Примерное меню утверждается директором МОБУ СОШ д.Кабаково.

2.5. Взаимоотношения образовательных учреждений с предприятием общественного питания, организующими школьное питание, регулируется договором.

2.6. Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных учебных заведений организуется администрацией школы совместно с Советом школы, специализированной организацией (далее - аутсорсер) по оказанию услуг питания и родительским комитетом в школьной столовой. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.7. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

2.8. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Организацией, являющейся 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.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной директором МОБУ СОШ д.Кабаково.

2.11. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

2.12. 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.

2.13. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3. Порядок предоставления, организация горячего питания и питьевого режим обучающихся

3.1. Горячее питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

3.2. Одноразовым бесплатным горячим питанием за счет средств бюджета обеспечиваются:

- обучающиеся начального общего образования (1-4 классы);
- дети из многодетных малообеспеченных семей;

3.3. Дети, чьи семьи оказались в трудной жизненной ситуации обеспечиваются одноразовым бесплатным горячим питанием за счет средств муниципального бюджета.

3.4. Двухразовым бесплатным горячим питанием за счет средств бюджета обеспечиваются:

- дети с ограниченными возможностями здоровья (далее с ОВЗ) и дети-инвалиды.

Обучающиеся с ОВЗ и дети – инвалиды, получающие образование на дому, обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком).

3.5. В случае, когда обучающийся имеет одновременно две или более льготы (обучающийся с ОВЗ; дети-инвалиды; обучающийся 1 — 4 классов; обучающийся из состава многодетных малоимущих семей), адресная льгота по обеспечению бесплатным питанием осуществляется по одному из оснований в максимальном размере.

3.6. Горячее питание на платной основе осуществляется за счет родительских взносов (законных представителей) обучающегося, согласно утвержденному перспективному меню.

3.7. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции, только в буфетах школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации. Оплата платного горячего питания и буфета осуществляется путем пополнения карты обучающегося через специальные терминалы либо через личный кабинет на сайте БРСК.

3.8. Учреждение создает следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

3.9. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю - с понедельник по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул, выходные и праздничные дни.

3.10. Режим питания в МОБУ СОШ д.Кабаково определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.

3.11. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение

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

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

3.13. Питьевой режим обучающихся обеспечивается привозной бутилированной водой. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПин 2.3/2.4.3590-20.

4. Обязанности за организацию питания

4.1. Директор МОБУ СОШ д.Кабаково выполняет следующие функции:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- контроль за качеством питания обучающихся;
- организация охвата учащихся горячим питанием;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
- утверждение положения о столовой, контроль за его соблюдением;
- размещение на сайте школы ежедневное меню и фотографии готовых блюд;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

4.2. Приказом директора МОБУ СОШ д.Кабаково из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4.3. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из многодетных малообеспеченных семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов.

4.4. Классные руководители:

- предоставляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием.

4.5. Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных учебных заведений организуется администрацией школы совместно с Советом школы, специализированной организацией (далее - аутсорсер) по оказанию услуг питания и родительским комитетом в школьной столовой. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими

личную медицинскую книжку установленного образца.

4.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

4.7. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно Организацией, являющейся 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.

4.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации в МОБУ СОШ д.Кабаково все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии 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.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительским комитетом. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание учащихся в МОБУ СОШ д.Кабаково.

7.2. Классные руководители обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей (законных представителей) учащихся под роспись.

7.3. Директор МОБУ СОШ д.Кабаково несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в возглавляемой МОБУ СОШ д.Кабаково в соответствии с настоящим Положением об организации горячего питания.