

Принято
на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 28.08 2020

Утверждаю:
Директор МБОУ «Ленинская СОШ»
Останина /Н.В.Останина/

**Положение об организации основного (горячего) питания обучающихся и
бесплатного питания отдельных категорий обучающихся
в МБОУ «Ленинская СОШ»**

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся МБОУ «Ленинская СОШ», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса и распространяется на всех работающих и обучающихся в школе.
- 1.3. Основное (горячее) питание обучающихся и бесплатное питание отдельных категорий обучающихся в МБОУ «Ленинская СОШ» организовано на основании: Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 за № 53-ФЗ, Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 за № 29-ФЗ, Постановления правительства РФ от 20.06.1992 за № 409 «Об утверждении норм питания», СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, Ж изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПин 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в ОУ», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193 – 07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», методических рекомендаций «Питание детей в ОУ», утвержденных приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю «Об охране семьи. Материнства, отцовства и детства» от 09.09.1996 за № 533-83, постановления Правительства Пермского края от 06.07.2007 за № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам, настоящего Положения.
- 1.4. К компетенции ОУ относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников ОО, в

соответствии с п. 15 ст. 28 Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 за № 273-ФЗ.

- 1.5. Положение предназначено для ответственных за организацию и контроль основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся, заведующих производством, индивидуального предпринимателя, осуществляющих организацию основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МБОУ «Ленинская СОШ».
- 1.6. Руководитель ОУ несёт персональную ответственность за организацию основного (горячего) питания обучающихся и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся.
2. **Общие подходы к организации основного (горячего питания) обучающихся и бесплатного питания отдельных категорий обучающихся в МБОУ «Ленинская СОШ»**
 - 2.1. ОУ вправе самостоятельно определять модель организации питания обучающихся в соответствии с п. 15. Ст. 28 Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ.
 - 2.2. Организация основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся может осуществляться в форме производства и реализации кулинарной продукции, приготовления блюд из сырья и полуфабрикатной продукции и реализации готовой продукции, произведённой на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с заключением Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю о возможностях организации питания в муниципальном ОУ в зависимости от материально-технических условий и объёмно – планировочных решений.
 - 2.3. В МБОУ «Ленинская СОШ» предусматривается возможность организованного питания обучающихся: бесплатного питания – для отдельных категорий учащихся, основного (горячего) одно или двухразового питания, а также дополнительного (промежуточного) питания – реализацию (свободную продажу) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте в соответствии с «ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, ОУ общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» от 04.04.1999 г. № 1100/904-99-115, методическими рекомендациями федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34, 2Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34.
 - 2.4. Основное (горячее) одно или двухразовое питание учащихся в МБОУ «Ленинская СОШ» предполагает организацию завтрака и/или обеда, бесплатное питание отдельных категорий учащихся предусматривает организацию завтрака и / или обеда. Длительность промежутков между отдельными приёмами пищи не должна превышать 3-5 часов.
 - 2.5. Основное (горячее) питание учащихся – организованная реализация блюд в соответствии с примерным меню, режимом питания в МБОУ «Ленинская СОШ». Организация основного (горячего) питания учащихся предусматривает обязательное использование горячих блюд, в том числе первых, вторых и горячих напитков.
 - 2.6. Бесплатное питание отдельных категорий учащихся – питание определённой категории учащихся за счёт дотируемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых средств.

- 2.7. Организация основного питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд) возможна только в исключительных случаях (при временном несоответствии производственных помещений установленным требованиям) в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней в неделю).
- 2.8. МБОУ «Ленинская СОШ» организует основное питание для всех обучающихся ежедневно при пятидневной учебной неделе в течение всего учебного дня.
- 2.9. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приёма пищи учащимися. Рекомендованная продолжительность больших перемен составляет 20 минут.
- 2.10. Директор школы утверждает график предоставления учащимися основного (горячего) и бесплатного питания по классам.
- 2.11. Заместитель директора школы по воспитательной работе составляет график дежурства по столовой.
- 2.12. Контроль посещения столовой учащимися возлагается на классных руководителей.
- 2.13. При организации основного питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся рекомендуется пользоваться примерным двухдневным меню, разработанным на основании методических рекомендаций федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2008 № 0100/8605-07-34.
- 2.14. В МБОУ «Ленинская СОШ» перспективное двухнедельное и ежедневное меню для предоставления основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся составляет индивидуальный предприниматель. Разработанное перспективное двухнедельное меню подлежит согласованию с органами Роспотребнадзора и директором ОУ.
- 2.15. Ассортиментный перечень блюд, изготавливаемых и реализуемых исполнителем услуги основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся, должен быть согласован с органами Роспотребнадзора.
- 2.16. При организации питания учащихся между общеобразовательным учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается договор о совместной деятельности по организации Питания учащихся, который определяет обязательства сторон.
- 2.17. Для организации питания используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.
- 2.18. В пищеблоке должны постоянно находиться:
- заявка на питание, подписанные классными руководителями;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - копии примерного 10-ти дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции;
 - книга отзывов и предложений.
- 2.19. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими периодический

медицинский осмотр, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.20. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся горячим питанием и организацию питания на текущий учебный год.

2.21. Контроль и учёт денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется главным бухгалтером школы.

3. Порядок организации питания в школе.

3.1. Питание в МБОУ «Ленинская СОШ» организуется на бесплатной основе для детей из многодетных и многодетных малоимущих семей и детей с ОВЗ, детей, обучающихся в начальных классах (за счёт краевых средств), а для остальных детей за счёт финансовых средств родителей.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы по пятидневной (1-11 классы) учебной неделе.

3.3. Отпуск горячего питания организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут. Режим предоставления питания утверждается директором школы.

3.4. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, оказывают содействие работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания учащимися горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

3.6. Дежурство по столовой (накрытие столов) осуществляется учащимися старше 14 лет (7,8,9,10, 11 классы) за 10 минут до окончания урока. Дежурство учащихся в столовой осуществляется под руководством заведующей столовой.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия в составе заместителя директора по воспитательной работе.

4. Контроль организации питания в школе.

4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание, осуществляет финансовое управление.

4.3. Текущий контроль организации питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания.

5. Требования к индивидуальному предпринимателю по предоставлению основного (горячего) питания отдельных категорий учащихся в МБОУ «Ленинская СОШ»

5.1. исполнитель услуги, индивидуальный предприниматель, предоставляющий основное (горячее) питание обучающихся и бесплатное питание отдельных категорий учащихся, устанавливает режим работы столовой при согласовании с директором школы.

5.2. Исполнитель услуги предусматривает организацию дополнительного (промежуточного) питания через буфет.

5.3. исполнитель услуги, руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Исполнитель организует работу буфета до 15.00.

6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания учащихся МБОУ «Ленинская СОШ»

6.1.С целью эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся разработаны критерии оценки:

- ответственный за организацию питания ведёт учёт количества учащихся питающихся в школе.
- охват учащихся основным (горячим) питанием в МБОУ «Ленинская СОШ» должен быть не менее 80% от общего контингента учащихся.
- наличие комплекса обеда (завтрака) основного (горячего) питания стоимостью, не превышающей 1% от величины среднедушевого прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.
- отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся в ОУ со стороны учащихся, родителей (законных представителей) и педагогов.