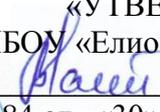


РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Елионская средняя общеобразовательная школа» Стародубского муниципального округа Брянской области
243270 Брянская область, Стародубский район, село Елионка, улица Магистральная, д.2.
Тел.8(48348)94625

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
МБОУ «Елионская я СОШ»
Протокол № 1 от «30»_08_2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
директор МБОУ «Елионская СОШ»
 В.В.Галичанина
Приказ № 84 от «30»_08_2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания

2023 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Елионская СОШ» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального и сбалансированного питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе. 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:

- Гражданским кодексом РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федеральным законом РФ № 273 ФЗ от 29.12.2012 г. "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции).
- Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 г. № 379 «Обучающая (просветительская) программа по вопросам здорового питания для детей школьного возраста».
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"" (вводятся в действие 01.01.2021 г.);
- Методические рекомендации, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 10.05.2020 г. МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- Рекомендации, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 г. МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- Решение Совета народных депутатов Стародубского муниципального округа Брянской области № 35 от 11.12.2020 г. «Об установлении норматива бюджетных ассигнований на организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях Стародубского муниципального округа Брянской области».
- Постановлением администрации Стародубского муниципального округа № 139 от 08.02.2023 г. «О внесении изменений в постановление администрации Стародубского муниципального округа № 1352 от 08.11.2022 г.»
- Уставом школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Елионская СОШ» является:

- 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 1-4 классов, обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся из социально незащищенных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «Елионская СОШ».

3.2. Для обучающихся организуется одноразовое питание за счет средств федерального, регионального, муниципального бюджетов и родительских средств. Оплату за питание осуществляют родители (законные представители) в порядке, установленном разделом 5 настоящего положения.

3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил, иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации:

- 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 Российской Федерации.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - копии примерного 10-дневного меню;
 - ежедневные меню, технологические и калькуляционные карты на приготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - книга отзывов и предложений.

3.5. Администрация школы совместно с Советом учреждения, родительским комитетом 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.

Классные руководители, учителя на уроках биологии, химии, ОБЖ, на занятиях внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» проводят разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся по пропаганде здорового образа питания. Вопросы организации питания в МБОУ «Елионская СОШ» заслушиваются и обсуждаются на совещаниях при директоре, на общешкольных родительских собраниях (по плану).

3.6. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

3.7. Питание в МБОУ «Елионская СОШ» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, согласованного с АО «Государственный комбинат питания» и утвержденного приказом директора школы.

3.8. Примерное меню и меню на каждый день утверждается директором школы. В меню проставляется выход блюд и их стоимость. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности 30-35 %.

3.9. Организация, осуществляющая услугу по организации горячего питания в школе, определяется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатным сотрудником АО «Государственный комбинат питания», имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в год, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно), вакцинацию и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.10. АО «Государственный комбинат питания» должен иметь соответствующие, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. МБОУ «Елионская СОШ» имеет соответствующую материально-техническую базу для хранения продуктов питания.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.12. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.13. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.14. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

3.15. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного

и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.16. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

3.17. Обеденный зал оборудуется столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

3.19. Директор школы несет персональную ответственность за качество организации и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.20. По приказу директора школы ответственным за организацию горячего питания обучающихся на текущий учебный год является социальный педагог, который ежедневно ведет учет фактического количества обучающихся, получающих горячее питание, осуществляет постоянный контроль за организацией и качеством питания обучающихся.

3.21. Контроль и учет денежных средств (бюджетных и родительских), поступающих на организацию питания, осуществляет ведущий бухгалтер и социальный педагог.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы вывешиваются в обеденном зале (столовой школы) утром в 09.00. ч.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

Для обучающихся школы, находящихся в группах продленного дня, предусматривается горячее питание (обед) за счет средств родителей.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене после третьего урока продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и СанПиНом. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Сопровождение обучающихся в помещение столовой обеспечивается классными руководителями, дежурными педагогами. Сопровождающие классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, дисциплину в столовой и содействуют работнику столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

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

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания (социального педагога), повара, дежурного учителя (по графику), а так же комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в состав которой входят ответственный за организацию горячего питания (социальный педагог), заместитель директора по УВР, председатель родительского комитета школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с работником столовой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима, полноту вложения блюд;

4.9. Ответственное лицо за организацию питания в школе:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
 - передает заявку для составления меню и определения стоимости питания на день;
 - осуществляет контроль количества и качества фактически отпущенных обедов.

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ

5.1. В целях социальной поддержки и укрепления здоровья детей, обучающиеся 1-11 классов обеспечиваются горячим питанием за счет средств федерального бюджета, бюджета Брянской области (регионального) и средств бюджета Стародубского муниципального округа, родительской платы в соответствии с нормативными актами Брянской области и актами Стародубского муниципального округа, на основании документов предоставленных отделом социальной защиты населения Стародубского муниципального округа обучающимся, указанным в приложении № 1 настоящего положения.

5.2. Право на получение питания возникает у обучающегося с момента принятия его в школу и подачи необходимых документов. Для признания школьника относящимся к категории предусматривающей льготный статус (многодетная семья, малообеспеченная семья, ребенок с ОВЗ) родитель (законный представитель) представляет в общеобразовательную организацию заявление на имя директора школы, справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения, копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения), копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

5.3. Ответственный за организацию горячего питания ведет учет посещаемости обучающимися столовой и расчет стоимости горячего питания в день (месяц).

5.4. В следующем порядке осуществляется прием родительских средств на оплату питания:

5.4.1. классный руководитель ведет ежедневный учет посещаемости столовой обучающимися и в конце месяца сдает социальному педагогу табель учета посещения столовой. На основании табеля учета посещения столовой обучающимися ответственным за организацию горячего питания рассчитывается сумма денежных средств, израсходованных на питание каждого обучающегося.

5.4.2. В начале следующего месяца классный руководитель выдает родителю (законному представителю) квитанцию на оплату питания за прошедший месяц, которую он вносит в банк на внебюджетный счет школы не позднее 15 числа текущего месяца. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет школы, после чего ведущий бухгалтер осуществляет перечисление на расчетный счет АО «Государственный комбинат питания».

5.5. Ответственный за организацию горячего питания отчитывается перед родителями (законными представителями) обучающихся на родительском собрании об использовании родительских средств, поступивших на питание. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся определяется с учетом мнения родителей (законных представителей).

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных, материальных средств осуществляет бухгалтер школы и директор школы, и несут за это ответственность в соответствии с законодательством РФ.

6.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет бухгалтер отдела образования администрации Стародубского муниципального округа.

6.4. Текущий контроль организации питания обучающихся в МБОУ «Елионская СОШ» осуществляют бракеражная комиссия, а так же комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

6.5. Состав комиссий утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

Приложение № 1

Наименование услуг	Характеристика услуг	Количество обучающихся, стоимость набора продуктов в день на одного обучающегося, количество дней		
		Федеральный бюджет	Региональный бюджет	Бюджет Стародубского муниципального округа
Оказание услуги по организации горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «Елионская СОШ»	Организация питания по сбалансированному меню, согласованному с Заказчиком и руководителем территориальной власти, уполномоченного осуществлять государственный и санитарно-эпидемиологический надзор			Обучающиеся 1-4 классов – 5 дней в неделю 89 руб. – на одного обучающегося

Наименование услуг	Характеристика услуг	Количество обучающихся, стоимость набора продуктов в день на одного обучающегося, количество дней		
		Федеральный бюджет	Бюджет Стародубского муниципального округа	Родительская доля
Оказание услуги по организации горячего питания обучающихся 5-11 классов МБОУ «Елионская СОШ»	Организация питания по сбалансированному меню, согласованному с Заказчиком и руководителем территориальной власти, уполномоченного осуществлять государственный и санитарно-эпидемиологический надзор		Обучающиеся 5-11 классов – 5 дней в неделю 22,00 руб. – на одного обучающегося из многодетных и малообеспеченных семей 7,00 руб. - на одного обучающегося из обеспеченной семьи Дети инвалиды и дети с ОВЗ- 2 раза в день ,5 дней в неделю на 89 руб.	Обучающиеся 5-11 классов – 5 дней в неделю из расчета до 47,00 руб

