

**Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол №1 от 30.08.2022 г.**

**Утверждаю
Директора МОАУ «СОШ №69»
Журавлева С.В.
приказ №184-ОД от 31.08.2022 г.**

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации горячего питания Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №69»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в образовательной организации (далее - Положение) разработано в соответствии с пунктом 5 "а" Перечня Поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Путина В.В. Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 г., ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Правительства РФ ОТ 20.06.2020 № 900 «О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательной организации, принципы и методику формирования рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся при закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков, а также условия и порядок предоставления меры социальной поддержки в МОАУ «СОШ № 69» (далее – образовательная организация), с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием, пропаганды здорового питания и ЗОЖ.

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательной организации 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;

- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства

III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации согласно действующего законодательства.

1.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок - школьная столовая), 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
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

1.3. В пищеблоке постоянно должны находиться следующие документы и журналы:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения");
- примерное меню
- ежедневные меню
- книга отзывов и предложений, иные документы
- и др.

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

3.5. Администрация образовательной организации 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.

3.6. Режим питания в образовательной организации определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.5. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного четырехнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся (в соответствии с нормами потребления продуктов). Рацион горячего питания обучающихся должен соответствовать четырехнедельному меню, составляется в зависимости от вида пищеблоков (столовые) с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования пищеблока и согласовывается с

управлением Роспотребнадзора.

3.6. Меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

3.7. Меню должно разрабатываться на период четырех недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей. Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.8. 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.

3.9. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам с учетом следующего:

3.9.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

3.9.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками комбината школьного питания, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Договор на оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся МОАУ «СОШ № 69» заключен с ООО «Комбинат школьно питания «Подросток» (далее – КШП «Подросток»).

3.12. Руководитель образовательной организации и уполномоченное лицо являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.13. Образовательная организация должна размещать на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» и в обеденном зале следующую информацию:

3.13.1. ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

3.13.2. меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

3.13.3. рекомендации по организации здорового питания детей.

3.14. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

IV. Порядок организации питания обучающихся в образовательной организации

4.1. Питание в общеобразовательной организации организуется за счет средств бюджета (бесплатное питание 1-4 кл., дети с ОВЗ) и платы родителей (5-11 кл.).

4.2. Обучающиеся групп продленного дня (при наличии) обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед). Двухразовое горячее питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену - обеда и полдника.

4.3. В образовательной организации исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.4. В образовательной организации должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой на кипяченой воде, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды.

4.5. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы

общеобразовательной организации. Для приема пищи предусматривается длительность перемен по 20 минут каждая.

4.6. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.7. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке и чрезвычайных ситуаций запрещена.

4.8. Столовая посуда одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

4.9. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд при раздаче обучающимся должны использоваться термометры.

4.10. Температура горячих блюд, напитков, реализуемых обучающимся должна соответствовать технологическим документам.

4.11. Отпуск горячего питания организуется по классам. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных обедов возлагается на ответственного за школьное питание.

4.12. Классные руководители или учителя общеобразовательной организации сопровождают обучающихся в столовую согласно списку.

4.13. Дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.14. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

V. Лечебное и диетическое питание

5.1. В образовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

5.1.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

5.1.2. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.1.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

5.1.4. В образовательной организации для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6. Для организации дополнительного питания детей в допускаяется реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

6.1. Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при

соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.2. Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

6.3. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

7. Питьевой режим

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

7.1.1. Должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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

7.1.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

7.1.4. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

7.1.5. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

7.1.6. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6.1.7. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

8. Финансовое обеспечение

8.1. Финансирование питания обучающихся 5-11 классов осуществляется за счет:

- средств родителей;
- дотационных выплат регионального и муниципального бюджетов.

8.2. Организация питания за счет средств областного и местного бюджетов

8.2.2. 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.

8.2.3. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается Законодательным собранием Оренбургской области и Оренбургским городским советом.

8.2.4. Образовательная организация в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, активированных дней, иным причинам.

9. Меры социальной поддержки

9.1. Администрация:

- проводит организационную работу по разъяснению прав на меры социальной (материальной) поддержки, в том числе, бесплатного питания на один календарный месяц среди обучающихся и их родителей (законных представителей);
- оказывает содействие обучающимся в получении мер социальной (материальной) поддержки (бесплатного питания на вышеуказанный срок).

Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пункте 5.2. настоящего Положения.

9.2. Мера социальной поддержки (бесплатное питание) предоставляется следующим обучающимся:

- • проживающим в семьях, отнесенных к категории семей с доходом ниже прожиточного уровня
 - дети, находящиеся под опекой;
 - дети из многодетных семей;
 - дети- инвалиды, дети с ОВЗ;
 - дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации;

5.3. Основанием для получения обучающимися бесплатного питания является предоставление документов в Комплексный центр социального обслуживания населения и предоставление оттуда талона на бесплатное питание.

5.4. Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора образовательной организации.

5.5. Право на получение льготного питания наступает со следующего учебного дня после издания приказа директора образовательной организации» и действует в течение одного календарного месяца.

5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор образовательной организации издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся льготно, В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор образовательной организации» издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

10. Обязанности участников процесса организации питания

10.1. Директор образовательной организации:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МОАУ «СОШ № 69» и настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за

- организацию питания и закрепляет его обязанности в должностной инструкции;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах, совещаниях.

10.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
 - совместно с социальными педагогами формирует список и ведет учет детей из семей, указанных в пункте 5.2.
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

10.3. Заместитель директора, в должностные обязанности которого входит административно-хозяйственная работа:

обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования.

10.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

10.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления завтрака уточняют предоставленную накануне заявку;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в МОАУ «СОШ № 69» данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- 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 питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

10.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- предоставляют подтверждающие документы в Комплексный центр социального обслуживания населения в случае, если ребенок относится к льготной категории детей, указанных в п.5.3 настоящего Положения;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в

образовательной организации;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

11. Контроль за организацией питания

- 11.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами, управлением образования.
- 11.2. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственный работник МОАУ «СОШ № 69», назначенный приказом директора, а также классные руководители.
- 11.3. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора МОАУ «СОШ № 69». В состав бракеражной комиссии входят: представители столовой и администрации, медицинский работник, лицо, назначенное ответственным за организацию питания, а также представитель учредителя образовательной организации (управление образования администрации города Оренбурга). По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

12. Ответственность

- 12.1. Все работники образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 12.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за несвоевременное уведомление образовательной организации о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.
- 12.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, - к гражданско-правовой, административной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.