

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.»

СОГЛАСОВАНО
с родительским
комитетом

ПРИНЯТО
на педагогическом
совете

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 5 с
кадетскими классами имени Губина А.Т.»
В.А. Гусев

Приказ № 019-ос от 26.01.2021 г.



**Положение
об организации питания обучающихся
МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано на основании:
 - Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года;
 - санитарно-эпидемических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - постановлений и распоряжений Управления образования и администрации города Эссентуки, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях;
 - Устава МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.».
- 1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, включая горячее питание, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).
- 1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.
- 1.4. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, 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 в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 1.5. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся в общеобразовательной организации;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.
- 1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 1.7. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания в школе

- 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
- 2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.
- 2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в школе

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся в на платной или льготной основе.
- 3.3. Администрация организации, осуществляющей образовательную деятельность, обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового

- питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5-4 часов.
 - 3.5. Для обучающихся организации, осуществляющей образовательную деятельность, предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
 - 3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) на бесплатной или платной основе в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 - 3.7. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в школе допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных организаций.
 - 3.8. Питание в школе организовано на основе примерного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных организаций, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного организацией, осуществляющей образовательную деятельность, (фирмой-организатором питания), согласованного в органах Роспотребнадзора.
 - 3.9. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.
 - 3.10. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
 - 3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 - 3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, (фирмой-организатором питания), 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 за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

- 3.13. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в школе осуществляет Комиссия по организации питания, (формирующая списки обучающихся 5-11 классов, на основании поданных документов в полном объеме для получения льготного питания) действующая на основании настоящего Положения.
- 3.14. Организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.
- 3.15. Ответственность за организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, несет директор.

4. Порядок организации питания

- 4.1. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, для всех обучающихся за наличный расчет осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.
- 4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.
- 4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством (шеф-поваром), медицинским работником) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
- 4.4. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.
- 4.5. Фактическое меню согласовывается с директором школы в ежедневном режиме и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.
- 4.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором организации осуществляющей образовательную деятельность.
- 4.7. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.
- 4.8. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 - 2 недель), запрещена.
- 4.10. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания:
- формирует списки обучающихся для предоставления питания:
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием:
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам:
- уточняет количество и персонифицированный список обучающихся из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения:
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания:
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания:
- вносит предложения по улучшению питания.

4.11. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно до 14-00 представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день:
- ежедневно не позднее 12-00 до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания:
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся:
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.12. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой.

4.13. Дежурные учителя:

- обеспечивают соблюдение общественного порядка и режима посещения столовой,
- ведут журнал учета работы рециркулятора,
- контролируют заполнение листа заявок на питание,
- содействуют работникам столовой в организации питания.

5. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

5.1. На льготной основе питание в школе предоставляется:

5.1.1. завтрак и обед для обучающихся 1-4 классов;

5.1.2. завтрак для обучающихся 5-11 классов, с компенсацией за счёт средств бюджета 100 процентов его стоимости предоставляется в течение учебного дня следующим категориям обучающихся:

- обучающимся, проживающим в малоимущих семьях;
- обучающимся, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей;
- обучающимся, являющимся инвалидами.

5.2. Фактическое количество учебных дней ежедневно учитывается в отношении каждого обучающегося в журнале учета посещаемости обучающихся, табеля питания и базы ЕГИССО.

5.3. Родителю (законному представителю) обучающегося, имеющего заболевание, перечень которых приведен в приложении к Постановлению Администрации города Эссентуки от 10.09.2020 г. № 1271.

5.4. Основаниями для отказа в назначении денежной компенсации являются недостоверность сведений и непредоставление документов в полном объеме законными представителями обучающихся.

5.5. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.