

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 11
от «30» августа 2022

Утверждаю:
Директор МБОУ «Гимназия №2»
И.М.Быкова
Приказ № 154/п
от 16 сентября 2022



ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Гимназия №2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся разработано на основании Федерального закона №273 – ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.09.2020 года; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: постановлений и распоряжений Министерства образования и науки Алтайского края и Администрации города Бийска, касающихся социального питания и социальной поддержки по обеспечению питанием в муниципальных образовательных учреждениях и на основании Устава МБОУ «Гимназии №2» (ОУ), осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся и воспитанников на организацию полноценного горячего питания в гимназии, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. 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 в соответствии с их возрастом и временем пребывания в ОУ;
- гарантийное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- организация системы работы по снабжению продуктами питания учреждения.
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;
- порядок организации питания в гимназии;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ОУ, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников ОУ.

1.6. Положение об организации питания в гимназии регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливая права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания в МБОУ «Гимназия №2»

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. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в МБОУ «Гимназия №2»

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.2. Администрация ОУ осуществляет организацию питания в ОУ. Питание может быть организовано: самостоятельно образовательной организацией; передано на аутсорсинговые услуги.

3.3. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведет разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной, льготной основе.

3.4. Для обучающихся корпуса 1 (школа), предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на штатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и выпечки. Для обучающихся корпусов 2 и 3 (дошкольные группы) при двенадцати часовом режиме пребывания предусмотрено пяти разовое питание, при десяти часовом режиме пребывания – четырех разовое питание.

3.5. Длительность промежутков, между отдельными приемами пищи, обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часов.

3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) на платной основе, в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20.

3.7. Питание в ОУ организовано на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных организаций осуществляющей образовательную деятельность, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.8. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании воспитанников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3648-20.

3.10. Организацию питания в МБОУ «Гимназия № 2», осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.11. Ответственность за организацию питания в МБОУ «Гимназия № 2» несет директор.

4. Порядок организации питания

4.1. В образовательном учреждении для всех школьников 5-11 классов осуществляется продажа горячих завтраков и обедов.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее десяти дней, которое согласовывается директором школы и территориального органа Роспотребнадзора.

4.3. Питание в дошкольных группах организовано в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным директором ОУ, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи:

режим 12ти часового предусматривает 5 приемов пищи (завтрак, 2й завтрак, обед, полдник, ужин) , режим 10-ти часового пребывания включает 4 приема пищи (завтрак, 2й завтрак, обед, полдник) с учетом следующего: при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака увеличивается на 5% соответственно. 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, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 СанПиН 2.4.3648-20 по каждому приему пищи.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед – 35%; полдник - 15%, ужин – 25%.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру (технологическую карту) используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд в один и тот же день или смежные дни.

В примерном двухнедельном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки) включаются 2-3 раза в неделю.

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.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Составление меню-раскладки производится в электронном виде. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.4. Фактическое меню (утверждается директором школы и лицом, ответственным за организацию питания на дошкольных группах) 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.

4.5. В дошкольных группах в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) должна быть размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, жарочном шкафу. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.8. Если Учреждение посещают дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенных помещениях (группах), оборудованных столами и стульями, и при необходимости 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.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

4.10. Питьевой режим на дошкольных группах организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. 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. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям. Кулеры размещаются 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.

Организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды происходит при условии соблюдения следующих требований:

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

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.

4.11. Пищевые ОУ оборудованы необходимым технологическим, холодильным моечным оборудованием. Все технологическое оборудование должно быть исправно. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используется термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается использование алюминиевой посуды. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Еженедельно, с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования, инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры, обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку не реже 1 раза в год, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о профессиональной гигиенической подготовке.

Внештатная медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или старшему воспитателю;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

4.12 Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товаротранспортной накладной, счета-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, на этикетке поставщика проверяется информация об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. В случае нарушений товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

4.13 Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков, согласно заключенных договоров с производителями, поставщиками на конкурсной основе. Продукция поступает в таре

поставщика.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

В случае несоответствия качества продукции кладовщик отказывается от товара, оформляет письменную претензию и вправе предъявить требования к замене товара, а поставщик обязан заменить товар на качественный в однодневный срок.

4.15. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.

4.16. 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.

4.17. Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

4.18. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке, запрещена.

4.19. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления льготного питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- представляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.20. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют заявку на питание обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- 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 управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.21. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.20 Порядок организации питания воспитанников в дошкольных группах.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.20.1. Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному старшим воспитателем Учреждения.

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

4.20.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (картам).

4.20.4. Привлекать воспитанников к приему пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.20.5. Перед раздачей пищи воспитанникам младший воспитатель:

1. должен обработать столы горячей водой с моющим средством;
2. надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
3. сервировать столы в соответствии с приемом пищи;
4. перед раздачей пищи детям обязан: тщательно вымыть руки;
5. во время раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей;
6. осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;
7. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

4.20.6. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники в соответствии с условиями реализации образовательной программы Учреждения.

4.20.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

4.20.8. Прием пищи воспитателем и воспитанниками может осуществляться одновременно.

4.20.9. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

4.21. Взаимодействие со снабжающей организацией, по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

Поставку продуктов в Учреждении осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального (государственного) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

При невыполнении снабжающей организацией заказа (отказ в поставке того или иного продукта, или производят замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

При поставке снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, которые не могут использоваться в питании воспитанников, товар экспедитора не принимается.

При несоответствии продукта требованиям качества, которое не обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией для поставки продуктов надлежащего качества, либо заменяющий его продукт. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме.

Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с течением времени их предполагаемого хранения в ОУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в ОУ подлежит согласованию со старшим воспитателем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

5. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной основе.

5.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется:

5.1.1. Двухразовое горячее питание, с компенсацией за счёт средств краевого бюджета 100 процентов его стоимости, предоставляется в течение учебного дня обучающимся с ОВЗ 1-11 классов, имеющих справки-заключения ПМПК, с предоставлением сухого пайка в случае обучения ребенка на дому один раз в месяц.

5.1.2. Одноразовое горячее питание обучающимся 1-4 классов за счет средств федерального, краевого, муниципального бюджета 100 процентов его стоимости, предоставляется в течение учебного дня, по факту присутствия обучающегося в ОУ. В случае отсутствия обучающегося в школе компенсация сухим пайком не предоставляется.

5.2. На льготной основе питание в школе предоставляется:

5.2.1. Одноразовое горячее питание, семьям находящейся в трудной жизненной ситуации для учащихся 5-11 классов за счет средств муниципального бюджета 100 процентов его стоимости, предоставляется в течение учебного дня по факту присутствия учащегося в ОУ. В случае отсутствия обучающегося в школе компенсация сухим пайком не предоставляется.

5.2.2. Питание, обучающимся 5-11 классов посещающих социальную гостиную (перечень учреждений определяется приказом МКУ «Управление образования Администрации города Бийска на каждый учебный год), за счет средств муниципального бюджета в размере фиксированной суммы – 22 рубля 85 копеек, предоставляется в течение учебного дня по факту присутствия учащегося в ОУ. В случае отсутствия обучающегося в школе компенсация сухим пайком не предоставляется.

5.2.3. Компенсационные выплаты на питание обучающихся из малообеспеченных семей предоставляется в течение учебного дня из средств муниципального бюджета в размере фиксированной суммы – 22,85 рублей, по факту присутствия обучающегося в ОУ. В случае отсутствия обучающегося в школе компенсация сухим пайком не предоставляется.

5.2.4. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на льготное питание (по форме).

5.2.5. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается один раз в год до 01 сентября на имя директора школы по установленной форме.

5.2.6. Родители (законные представители) школьников, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

5.2.7. Обучающимся льготных категорий, имеющих право на льготное питание по нескольким основаниям, льготное питание назначается по одному из них, предусматривающему более высокий размер компенсации.

5.2.8. Обучающимся льготных категорий, вновь поступившим в школу в течение учебного года, а также в случае изменения оснований для предоставления льготного питания, льготное питание предоставляется, начиная с месяца, следующего за месяцем подачи заявления или месяцем, в котором произошли изменения оснований для предоставления льготного питания, при условии подтверждения в государственной организации.

5.2.9. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на льготной основе, устанавливается в соответствии с постановлениями, распоряжениями Администрации города Бийска.

5.3. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями накануне до 14.00 и уточняется в день питания.

5.4. Организация питания школьников на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.

5.5. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль посещения столовой;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам;
- не позднее 3 дней по окончании месяца готовит утверждаемый директором школы отчет о льготном питании и производит его сверку.

6. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

6.1 Ежегодно (в начале календарного года) издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

6.2 Ежедневно ведется учет питающихся воспитанников с занесением данных в журнал учета посещаемости. На основании количества питающихся воспитанников ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день.

6.3 В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам младшего и старшего возраста как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

6.4 С последующих приемов пищи (обед, полдник, ужин) отсутствующие в ОУ воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются по накладной на склад. Возврату подлежат продукты: яйцо, сахар, крупы, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, макароны, фрукты, овощи.

6.5 Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех воспитанников может быть уменьшен выход блюд.

6.6 Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

6.7 Начисление платы за питание производится бухгалтером ОУ на основании таблиц учета и посещаемости воспитанников.

6.8 Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу воспитанников, состоящих на питании в меню-требовании.

Б Обеспечение контроля организации питания

6.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания;
- устранение предписаний по организации питания;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

6.2. Контроль над организацией льготного питания осуществляет Комиссия по питанию.

6.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

6.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

6.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов и воспитатель ГПД осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

6.6. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены. На дошкольных корпусах данную работу осуществляет внештатная медсестра, либо должностное лицо, которому данные обязанности вменены приказом директора.

6.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Также, комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.8. Бракеражная комиссия вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- медицинский работник,

- заведующий производством,
- лицо, ответственное за организацию питания,
- зам. директора по УВР
- представитель родительской общественности.

6.10. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

6.11. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией организации, осуществляющей образовательную деятельность. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии.

6.12. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблокахобирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется поварами в каждую рабочую смену в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации организации, осуществляющей образовательную деятельность, все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в организации, осуществляющей образовательную деятельность, 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.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации

8.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания: - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий: - оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания: - изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима

функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока; - организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; - содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания; - обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания; - проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

9. Документация

9.1. Для организации процесса питания детей необходимы следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учета посещаемости столовой;
- табель учета посещаемости воспитанников;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- иные документы, утвержденные законодательными актами РФ

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.