

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кадниковская школа»**

Приказ

от 10.04.2024 г.

п. Кадниковский

№ 59

 Об утверждении новой редакции
Положения об организации питания
обучающихся.

На основании постановления Правительства Вологодской области от 29.12.2023г. № 1463 «О внесении изменения в постановление Правительства от 11 ноября 2013г. № 1149», санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, постановления Администрации Вожегодского муниципального округа от 22 января 2024года №39 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Вожегодского муниципального округа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие новую редакцию Положения об организации питания обучающихся в МБОУ «Кадниковская школа».
2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:

И.С. Смирнова

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кадниковская школа»**

Принято на заседании педагогического совета
Протокол № 13 от 08.04.2024 г.

Согласовано с Управляющим Советом
Протокол № 1 от 08.04.2024 г.

Утверждено приказом директора МБОУ «Кадниковская школа»
№ 59 от 10.04.2024г.

**Положение
об организации питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 (с изменениями), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, методическими рекомендациями «Особенности организации питания детей, страдающих сахарных диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), утверждёнными Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019 г., распоряжением Управления образования Вожегодского района от 15.03.2017 № 73 «Об утверждении Положения о порядке организации сбора заявлений и документов для предоставления льготного питания обучающимся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Вожегодского муниципального района», постановления Администрации Вожегодского муниципального округа от 22 января 2024 года №39 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Вожегодского муниципального округа», уставом школы.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие принципы организации питания, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Задачи и общие принципы организации питания обучающихся.

2.1.1. Основными задачами при организации питания 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 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.

2.1.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), 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, 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 в Российской Федерации.

2.1.3. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.4. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные за питание из числа педагогических работников.

2.1.5. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с Управлением образования Вожегодского муниципального района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.6. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания в школе определяется действующими СанПиН и устанавливается приказом директора школы перед началом учебного года.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение

Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), и утверждённого директором школы.

2.3.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

При разработке примерного меню учитываются особенности организации питания детей, страдающих сахарных диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, при наличии их в контингенте школы.

2.3.3. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

2.3.4. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.6. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения. Закупка продуктов питания осуществляется путем заключения прямых договоров в соответствии с п.5 Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ.

2.3.7. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.(транспортное средство поставщика продуктов)

2.3.8. Персонал пищеблока допускается к работе в специальной санитарной одежде (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) при условии наличия её в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной замены.

2.3.9. Для организации питания в школе используются следующие документы:

- приказ об утверждении графика питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню;
- технологические карты на производство блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал(сотрудники);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Положение о бракеражной комиссии;
- договоры на поставку продуктов питания;
- инструкция по отбору суточных проб;
- графики дежурства в столовой.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Прием пищи осуществляется на переменах в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.1.2. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями не позднее 08.15 часов.

3.1.3. График предоставления питания устанавливает директор школы самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. При наличии медицинских показаний и на основании письменного заявления родителей (законных представителей) для детей формируется рацион диетического питания.

3.1.5. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.

3.1.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.2. Организация питьевого режима

3.2.1. Питьевой режим организуется посредством установки устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

3.2.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной 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 ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

3.2.3. 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 освобождаться 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.

3.2.4. Свободный доступ в обеденном зале к бутилированной питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств областного бюджета, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

4.1.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки при предоставлении питания в школьной столовой возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий:

- обучающиеся начальных классов (двухразовое питание – завтрак, обед);
- детей из многодетных и (или) малообеспеченных семей (двухразовое питание – завтрак, обед),
- детей с ограниченными возможностями здоровья (двухразовое питание – завтрак, обед).
- детей участников специальной военной операции
- детей, состоящие на учете в туберкулёзном диспансере
- денежная компенсация расходов на питание обучающимся, получающим индивидуальное обучение на дому

5.2. При возникновении права на обеспечение льготным питанием обучающихся в течение учебного года заявление родителей (законных представителей) с приложением документов передаётся школой на рассмотрение в Управление образования Вожегодского муниципального района.

Льготное питание предоставляется в течение учебного года в дни посещения обучающимися школы, но не ранее дня, следующего за днем принятия решения о предоставлении льготного питания Управлением образования Вожегодского муниципального района.

5.3. Бесплатное двухразовое питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется по заявлению родителей (законных представителей) и заключения психолого-медико-педагогической комиссии о признании ребёнка лицом с ОВЗ.

Заявление на обеспечение ребёнка с ОВЗ бесплатным двухразовым питанием предоставляется директору школы в течение учебного года с момента возникновения права

на получение ежедневного бесплатного двухразового питания и передаётся затем Управлением образования Вожегодского муниципального района для принятия решения о предоставлении бесплатного двухразового питания.

5.4. Списки обучающихся школы, поставленных на льготное и бесплатное двухразовое питание, утверждаются распоряжением Управления образования Вожегодского муниципального района.

5.5. Управления образования вправе принять решение о прекращении льготного или бесплатного двухразового питания в случае отсутствия у ребёнка права на его предоставление и (или) случае непредставлении родителями (законными представителями) ребёнка необходимых документов или при наличии в указанных документах недостоверных сведений.

5.5. Школа обязана своевременно сообщать в письменном виде в Управление образования Вожегодского муниципального района о наступлении случая для прекращения предоставления льготного или бесплатного двухразового питания обучающимся с указанием причин.

5.6. Решение о прекращении предоставления льготного питания принимается Управлением образования Вожегодского муниципального района не позднее 3 рабочих дней со дня получения информации.

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно перед началом учебного года издает приказ об утверждении графика предоставления 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 школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственное лицо за организацию питания и закрепляет эти обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

6.2. 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 обедов по классам;
- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностных инструкций;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;
- 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 совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе 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 школе;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. Контроль за организацией питания

7.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники школы на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.