

ПРИНЯТО

педагогическим советом
МКОУ СОШ с УИОП №7
Протокол № 1 от 30.08 2024 г.



**Положение об организации горячего питания обучающихся
в Муниципальном казенном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школе с
углубленным изучением отдельных предметов № 7
г. Кирово-Чепецка Кировской области**

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ СОШ с УИОП №7 (далее - Положение) устанавливает:

- единый порядок организации горячего питания в школе;
- условия и порядок предоставления горячего питания за счет средств бюджета отдельным категориям обучающихся;
- отношения между школой и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации горячего питания;
- единые критерии эффективности организации горячего питания в школе.

1.2. 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.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с обновлениями и дополнениями в соответствии с действующим законодательством);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Санитарными правилами и нормами СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее – Гигиенические нормативы);
- СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

1.4. 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.

1.5. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение школьников 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;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение определяет:

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

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.8. 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.

II. Общие подходы к организации горячего питания

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

2.3. Горячее питание в общеобразовательной организации организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.4. МКОУ СОШ с УИОП №7 организует горячее питание через аутсорсинг.

2.5. Для обучающихся ОУ, предусматривается организация завтрака; двухразового горячего питания (завтрак и обед) на штатной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и выпечки.

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

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации горячего питания обучающихся допускаются предприятия, организации, индивидуальные предприниматели, определяемые в соответствии с действующим законодательством.

2.8. Организация горячего питания обучающихся осуществляется на основании локальных актов, размещенных на сайте общеобразовательной организации.

2.9. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного двух недельного меню, которое разрабатывается оператором питания по рекомендуемой форме согласно СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и согласовывается с Роспотребнадзором.

2.10. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем общеобразовательной организации и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд. Реализация продукции, не предусмотренной меню, не допускается.

2.11. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.12. Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливается исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

2.13. Оплата за горячее питание осуществляется за безналичный расчет через электронные карты; наличный расчёт.

2.14. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2.15. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях,

родительских собраниях в классах.

2.16. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном или профилактическом питании, разрабатывается диетическое меню,

III. Порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

3.1. На бесплатной основе питание в школе предоставляется:

3.1.1. Двухразовое горячее питание, с компенсацией за счёт средств муниципального и федерального 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.

3.1.2. Одноразовое горячее питание обучающимся 1-4 классов за счет средств федерального 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.

3.1.3. Двухразовое горячее питание, с компенсацией за счёт средств областного бюджета 100 процентов его стоимости, предоставляется в течение учебного дня обучающимся детям-инвалидам (инвалидам), не относящихся к категории лиц с ограниченными возможностями здоровья.

3.1.4. Одноразовое горячее питание, с компенсацией за счёт средств областного бюджета 100 процентов его стоимости, предоставляется обучающимся - детям участников специальной военной операции

3.2. Предоставление бесплатного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) школьников, имеющих право на бесплатное или льготное питание (по форме).

3.3. Заявление о предоставлении питания на бесплатной основе подается на имя директора школы по установленной форме.

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

3.2. Организация питания школьников на бесплатной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания и классными руководителями.

3.3. Классный руководитель:

- осуществляет контроль посещения столовой;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в классе.

IV. Порядок организации питания

4.1. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.2. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательной организации.

4.3. Дежурный администратор по школе 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 учащихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов через предварительные заявки классных руководителей.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника школы, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующей производством), представителя органа государственного-общественного управления родительской общественности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учёта количества фактически полученных учащимися горячих обедов по классам;
- предоставляет на рассмотрение директору школы и органу государственного управления списки обучающихся – детей участников специальной военной операции, детей-инвалидов, 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;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.7. Классные руководители образовательного учреждения:

- ежедневно представляют заведующей производством заявку на питание;
- 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 учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

V. Контроль и организация школьного питания

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

- организация бесплатного и льготного питания;
- устранение предписаний по организации питания.

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

5.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Департамент образования г. Кирово - Чепецка.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, представители родительского контроля за организацией питания.

5.5. Заместитель директора по АХР осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования.

5.6. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

5.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.8. Бракеражная комиссия создаётся на текущий учебный год приказом директора школы в составе:

- медицинский работник;
- заведующий производством;
- лицо, ответственное за организацию питания;
- заместитель директора по АХР

5.9. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с

нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

5.10. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы.

5.11. 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.

5.12. Классные руководители осуществляют контроль за соблюдением детьми правил личной гигиены.

VI. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на бесплатное или льготное питание ребёнка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно предупредить медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия.

VII. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (предметном содержании курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, 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 ГОУ, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал родителей (законных представителей).

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием;

- обеспеченность пищеблока столовой технологическим оборудованием;
- удовлетворённость детей и их родителей (законных представителей) организацией и качеством предоставляемого питания.
- вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классе.

VIII. Критерии эффективности организации горячего питания

8.1. Охват обучающихся, получающих горячее питание, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями составляет не менее 80 процентов от общего контингента обучающихся в общеобразовательной организации и определяется как отношение общего количества обучающихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета и за счет средств родителей к общему числу обучающихся в общеобразовательной организации на текущий учебный год.

8.2. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного горячего питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.3\2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.3. Отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации горячего питания в общеобразовательной организации со стороны учащихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

8.4. Проведение анкетирования об удовлетворенности качеством горячего питания обучающихся и их родителей, не реже 1 раза в полугодие, наличие анализа его результатов и использование их в работе.

IX. Документация

9.1. Для организации процесса питания необходимо иметь следующие документы:

- положение об организации горячего питания обучающихся;
- приказ директора учреждения, регламентирующий организацию питания обучающихся, с назначением ответственных лиц с возложенными на них функциями контроля;
- график питания обучающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.