

ПРИНЯТО

**Педагогическим советом
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа № 28» г. Белгорода
Протокол от 28 августа 2020 г.
№ 1**

УТВЕРЖДЕНО

**Приказом
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа № 28» г. Белгорода ОТ
31.08.2020 Г. №408**

_____ **Литвинова Е.В.**

СОГЛАСОВАНО

**Председатель Управляющего
совета муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа №28» г. Белгорода
Протокол от 26 августа 2020 г. №4**

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 28» г. Белгорода**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 28 г. Белгорода (далее - Положение) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 28 г. Белгорода (далее - Учреждение), регулирует отношения между администрацией школы, родителями (законными представителями), работниками пищеблока, предприятием – организатором питания.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Закон Белгородской области от 31.10.2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области»;
- Закон Белгородской области от 28.12.2004 года № 165 «Социальный кодекс Белгородской области» (с изменениями);
- Постановление Правительства Белгородской области от 30.12.2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области»;
- Постановление Правительства Белгородской области от 09.11.2015 года № 399-пп «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области»;
- Постановление Правительства Белгородской области от 24.12.2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН .3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов»;

- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 30.12.2019 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;

- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

- Уставом Учреждения.

1.3. Основными принципами при организации питания обучающихся Учреждения 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;

- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

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

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в Учреждении являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты,

пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

ж) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

з) пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

1.6. Приказом директора Учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо (лица), ответственное (ые) за организацию питания в Учреждении, за ведение документации по организации питания обучающихся, в том числе льготных категорий.

1.7. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. за счет денежных средств городского округа «Город Белгород» и субвенций бюджета Белгородской области все обучающиеся Учреждения получают горячие молочные завтраки, обучающиеся льготных категорий – горячее питание.

2. Требования к организации питания обучающихся

2.1. Для организации питания обучающихся используется специальное

помещение – столовая Учреждения, которая включает обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и

правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие в пищеблоке 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.

2.2. В столовой МБОУ СОШ № 28 постоянно должны находиться: - заявки на питание;

- журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- ведомость контроля рациона питания;

- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

- приходные документы на пищевую продукцию документы,

подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные,

- сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно - санитарной экспертизы и др.);

- книга отзывов и предложений.

2.1. Ежегодно, в начале учебного года приказом директора Учреждения утверждается режим работы столовой и график питания обучающихся. График питания в Учреждения составляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется предприятием-организатором питания, которое определяется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3. Работники предприятия-организатора питания должны иметь соответствующую профессиональную квалификацию, проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, иметь личные медицинские книжки установленного образца.

2.6. Поставка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ СОШ № 28 осуществляются предприятием-Организатором питания в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», другими санитарными правилами и нормами, определяющими требования к организации питания обучающихся.

2.7. Питание в Учреждении организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности

приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименованиях кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

2.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

3. Порядок организации питания в столовой Учреждения

3.1. Ответственное лицо за ведение документации по организации питания обучающихся:

- ежедневно формирует сводную заявку на организацию питания с указанием количества обучающихся, получающих горячие молочные завтраки, питание для льготных категорий, питание за счет денежных средств родителей;

- передает заявку для составления меню-требования;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- осуществляет контроль оплаты питания обучающихся в соответствии с условиями контракта с предприятием-организатором питания обучающихся в гимназии.

- Учет питания обучающихся осуществляется в ИСОУ «Виртуальная школа».

3.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с графиком питания обучающихся Учреждения.

3.3. Классные руководители сопровождают обучающихся своего класса в столовую, присутствуют в обеденном зале во время приёма пищи обучающимися, обеспечивают дисциплину в столовой, соблюдение санитарно-гигиенических норм обучающимися при посещении столовой.

3.4. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

3.5. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.6. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим детей льготных категорий, предоставляется право на бесплатное питание.

К льготным категориям относятся:

- дети из многодетных семей;
- дети из малоимущих семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья.

3.7. В целях улучшения здоровья обучающихся посредством ежедневного включения молока и молочных продуктов в их рацион питания все обучающиеся МБОУ СОШ № 28 обеспечиваются бесплатными горячими молочными завтраками за счет средств бюджета городского округа «Город Белгород».

4. Оплата питания обучающихся МБОУ СОШ № 28

4.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

4.2. Стоимость платного питания устанавливается согласно стоимости питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Белгород».

4.3. Для организации платного питания обучающегося заключается трехсторонний договор оказания услуг по организации питания между МБОУ СОШ № 28, предприятием-организатором питания и родителями (законными представителями) обучающегося.

4.4. Оплата питания осуществляется по безналичному расчету. Родители (законные представители) осуществляют авансовый платеж в размере, определенном в соответствии с пунктом 4.2. настоящего Положения, на лицевой счет обучающегося не позднее, чем за 5 календарных дней до начала получения услуги.

4.5. После фактического получения обучающимся питания осуществляется списание денежных средств с лицевого счета обучающегося на счет предприятия-организатора питания. В случае возникновения задолженности по оплате за питание более 3 календарных дней услуга по организации и предоставлению питания прекращается до полного погашения задолженности.

4.6. При несвоевременном информировании классных руководителей об отсутствии обучающегося родители (законные представители) оплачивают заказанное питание в полном объеме.

5. Контроль организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 28

5.1. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют:

- директор, дежурный администратор МБОУ СОШ № 28;
- медицинский персонал МБОУ СОШ № 28;
- лица, ответственные за организацию питания в Учреждении, за ведение документации по организации питания обучающихся, в том числе льготных категорий;
- бракеражная комиссия МБОУ СОШ № 28;
- общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 28.

5.4. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 28.

Бракеражная комиссия Учреждения ежедневно осуществляет контроль:

- качества поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- качества готовой пищи путем снятия проб.

5.5. Состав общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в Учреждении утверждается приказом директора. Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 28 проводит:

- плановое и внеплановое изучение состояния питания в Учреждении;
- проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания.
- администрация Учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых услуг.
- предприятие-организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.
- родители (законные представители) обучающихся несут ответственность:

- за своевременное информирование классных руководителей о наличии льгот для получения бесплатного питания;
- за выполнение условий договора оказания услуг по организации питания.