

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кестымская средняя общеобразовательная школа»
МБОУ «Кестымская средняя школа»

ПРИНЯТО

На Совете школы

Протокол № 3 от 08 02 2024г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Час Д.В. Касимья

Приказ № _____

2024г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кестымская средняя общеобразовательная школа» (далее – школа) разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами регулируемыми вопросы организации питания школьников:

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года)
- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон “О качестве и безопасности пищевых продуктов” и статью 37 Федерального закона “Об образовании в Российской Федерации”
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ “Об образовании в Российской Федерации” (в редакции от 25.12.2023)
- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции 24 июля 2023 г)..
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Закон УР от 26.12.2022 г. №83- РЗ «О бюджете Удмуртской Республики на 2023 год и плановый период 2024 и 2025 годов»;
- Постановление Удмуртской Республики от 04.09.2013 г. № 3191 «Об утверждении государственной программы Удмуртской республики «Развитие образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 31. 03.2023 года N 478 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций на территории Удмуртской Республики»
- Приказ Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 05.12.2023г №1953 «Об установлении стоимости питания обучающихся в рамках подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы Удмуртской Республики «Развитие образования»
- Приказ Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 05.12.2023г №1954«Об установлении показателей, применяемых Министерством образования и науки Удмуртской Республики на осуществление отдельных государственных полномочий Удмуртской Республики по предоставлению меры социальной поддержки многодетным семьям на бесплатное питание для обучающихся общеобразовательных организаций (один раз в учебный день)»;
- Постановление Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Базезинский район Удмуртской Республики» от 27.11.2023г «Об утверждении Порядка обеспечения двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано в общеобразовательных организациях муниципального

используе

образования «Муниципальный округ Бalezинский район Удмуртской Республики», в том числе учащимся, обучающимся на дому, Порядка обеспечения двух разовым питанием обучающихся детей-инвалидов, обучение которых организовано в общеобразовательных организациях муниципального образования «Муниципальный округ Бalezинский район Удмуртской Республики», в том числе учащимся, обучающимся на дому»;

– Приказ Управления образования Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Бalezинский район Удмуртской Республики» от 12.12.2023 г. «О внесении изменений в приказ об установлении стоимости питания обучающихся, получающих общее образование в общеобразовательных организациях в Бalezинском районе».

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами:

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

– СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

– Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кестымская средняя общеобразовательная школа».

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г с изменениями от 14 ноября 2023 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.

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

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- ТОМ ЧИСЛ
ОШКОЛ
ХИЯ
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
 - социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в школьную столовую, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Фельдшер Кестымского ФАП, закрепленный за школой, или член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (в случае отсутствия фельдшера), 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 заносятся 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.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой 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 с работником, фельдшеру ФАП или лицу ответственному за организацию питания в школе;
- 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.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой.

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам школы, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов школы.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой школы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, старшего повара и кладовщика школы, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в школу, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая должна быть обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, должны быть кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается

– нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

– размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

– реализация на следующий день готовых блюд;

– замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

– привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. 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.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

7.1. Обучающиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школы.

7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором школы запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несоответствие завет продуктов, недоброкачественность продукта) фактически ФУО, утвержденным из школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяется подписью директора школы. Изменения в меню не документируются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться за период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

7.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту обучающегося.

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объемы блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потери при тепловой и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении переработанных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюда и кулинарных изделий на эквивалентные виды пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микроэлементами в меню должны использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед подачей. Внесение витаминизации блюд выданы детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики дефицита витамина D у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд в кулинарных цехах.

7.12. На информационном стенде школы должна размещаться следующая информация:

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

7.13. При наличии детей в школе, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными рецептами (законными представителями ребенка) в назначенное лечебное время.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетитом с учетом заболевания ребенка (по назначенному лечебному времени).

7.14. Дети, нуждающиеся в помощи, могут быть направлены по индивидуальной форме или форме, предусмотренной в форме. Если родители выбрали второй вариант, в школе не должно быть условий, способных оказать негативное влияние на детей.

7.17. Выдача детям учебника должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальной формой или формой, предусмотренной для обучающихся в школе.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

8.1. Организация питания обучающихся в школе является ее образовательной управленческой деятельностью.

8.2. Организация питания обучающихся осуществляется организацией питания образовательного учреждения на основе меню, разработанного с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, предусмотренных нормами питания. Меню не должно содержать ингредиентов из списка запрещенных ингредиентов, утвержденный Министерством образования Республики Беларусь, Министерством Удмуртской Республики, местные власти и иные источники финансирования государственного учреждения Республики Беларусь.

8.3. Организация питания обучающихся на территории образовательного учреждения Удмуртской Республики осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь, действующим на территории Республики Беларусь, утвержденным в соответствии с законодательством Республики Беларусь, действующим на территории Республики Беларусь.

8.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает организацию организационно-управленческой работы, включающую в себя обеспечение норм питания обучающихся, проведение мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания, работу консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. При подборе детей в общеобразовательной организации (далее – учреждение) обеспечивается возможность организации питания. При проведении экскурсий, походов, поездок питания организационной группой детей осуществляется с учетом требований к школе.

8.6. Изготовление продукции должно осуществляться в соответствии с требованиями (согласованным) директором школы или должностным лиц школы, на технологическом документе, в том числе технологической картой, санитарно-эпидемиологической картой, технологической инструкцией. В этих документах должны быть прописаны санитарно-гигиенические требования, включая наличие сырья, используемого в процессе. Изготовление пищи и кулинарно-технической работы, выполняемой в школе, должно соответствовать тем санитарно-эпидемиологическим документам.

8.7. При формировании рациона должны учитываться интересы и вкусы при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно обеспечиваться продуктами питания, одобренными образовательным учреждением, меню, утвержденное с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, с учетом индивидуальной формы для детей, нуждающихся в помощи и детей, имеющих нарушения в питании;

- меню должно предусматривать разнообразие блюд, гарниров, супов, каш, кондитерских и хлебобулочных изделий по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;

- при отсутствии одного из ингредиентов определенного блюда должно быть увеличено на 3% соответствующее;

- допускается в составе для организации по мере необходимости по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в пределах +3% при наличии, но не более 5% пищевой ценности, не должно быть соответствующей нормам по каждому ингредиенту;

- на время отсутствия одного из ингредиентов (не более 3 дней в неделю, продолжительностью не более 10 дней в календарной неделе) допускается замена ингредиентов, предусмотренных меню, при условии, что замена осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания.

сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

— разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

— для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения.

— для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

— для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

8.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.10. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

— порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды — поштучно, в объеме одной порции;

— холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

— порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.12. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

— использование запрещенных пищевых продуктов;

— использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

— пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

— овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.14. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.15. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- В. ДОЛЖНЫ
- утверждение ежедневного меню;
 - контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
 - капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
 - контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
 - заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.16. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором школы.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ

9.1. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осуществляющих образовательную деятельность, обеспечиваются учредителем школы бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Удмуртской Республики, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

9.2. При обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ по образовательным программам начального общего образования, учитываются п. 2.1 статьи 37 Федерального закона №273-ФЗ.

9.2.1. Для обеспечения бесплатным двух разовым питанием обучающихся с ОВЗ на текущий учебный год родители (законные представители) предоставляют до начала учебного года или в течение 30 дней со дня выдачи заключения психолого-медико- педагогической комиссии в школу следующие документы:

- заявление одного из родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного двухразового питания в виде двухразового питания или денежной компенсации;
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

9.3. Решение о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано образовательными организациями на дому, принятым на обучение в школу в течение учебного года или приобретающим право на предоставление бесплатного двухразового питания в течение учебного года, принимается школой в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

9.4. Основаниями для прекращения предоставления бесплатного двух разового питания обучающихся с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного двухразового питания.

9.5. В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме школу об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, в срок до 5 рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств.

9.6. Предоставление бесплатного двухразового питания обучающимся с ОВЗ прекращается со дня издания приказа школой, о прекращении предоставления бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в пункте 9.4. настоящего Положения.

9.7. Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано школой на дому, бесплатное двухразовое питание может быть заменено денежной компенсацией за учебные дни на основании заявления.

9.8. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение в школу с начала учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

9.9. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым на обучение образовательную организацию в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года, предоставляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления о денежной компенсации.

9.10. На основании приказа директора денежная компенсация ежемесячно перечисляется школой на счет обучающегося с ОВЗ или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 10-го числа следующего месяца.

9.11. Образовательная организация ведет ежедневный учет количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.

9.12. Бесплатное двухразовое питание предоставляется обучающимся с ОВЗ в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

9.13. Размер денежной компенсации определяется школой самостоятельно исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных школе на эти цели.

10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

10.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Удмуртской Республики осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Удмуртской Республики, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

10.2. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории: дети с ОВЗ, обучающиеся начальной школы (1-4 класс)

10.3. На бесплатное одноразовое горячее питание (обед) имеют право обучающиеся из многодетных и малообеспеченных семей

10.4. Организация питания льготных категорий учащихся осуществляется на основании Порядка обеспечения питанием обучающихся 5-11-х классов из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных семей), в том числе из неполных семей, имеющих совокупный доход на каждого члена семьи не выше 3300 рублей, обучающимся в общеобразовательных организациях муниципального образования «Муниципальный округ Балезинский район Удмуртской Республики» и Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся 5-11 классов из многодетных семей общеобразовательных организаций муниципального образования «Муниципальный округ Балезинский район Удмуртской Республики».

Для получения права на бесплатное одноразовое горячее питание (обед) родитель (законный представитель, в т.ч. опекун, попечитель) представляет по состоянию на 01 сентября учебного года и после продления срока действия удостоверения в общеобразовательное учреждение документы, подтверждающие данное право:

- заявление одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- документы, подтверждающие льготную категорию ребенка:
- Многодетные - копия удостоверения многодетной мамы или выписку из реестра, на бумажном носителе, заверенную печатью и подписью специалиста МФЦ;
- Малообеспеченные - справка с отдела по делам семьи и охране прав детства Управления образования Администрации муниципального образования «Балезинский район»;

10.5. В случае не обращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием, такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы.

11. Порядок организации питьевого режима в школе

11.1. Питьевой режим в школе, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

11.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

11.1.2. Питьевой режим организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

11.1.3. 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.

11.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, 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.

11.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

11.3. 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 её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться 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.

12. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

12.1. Родители (законные представители обучающихся) имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственного управления по вопросам организации питания обучающихся.

12.2. Родители (законные представители обучающихся) обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации школы 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 школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и 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.

13. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

13.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

– организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

– оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые 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 школы, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

– организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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:

– меню на день;

– контрольное взвешивание;

– дегустация блюд.

13.2. 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.

14. Ответственность и контроль за организацией питания

14.1. Директор школы создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

14.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

14.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в школе отражаются в должностных инструкциях.

14.4. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

14.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе школы.

14.6. Ответственный(-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

14.7 Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока школы и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

14.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (фельдшер) школы осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

14.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки старшему повару для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- 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.

14.10. Классные руководители школы:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

14.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

15. Документация

15.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию)

- настоящее Положение об организации питания обучающихся;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся МБОУ «Кестымская средняя школа»;
- Положение о столовой общеобразовательной организации;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

16. Заключительные положения

16.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

16.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.1. настоящего Положения.

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