

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №2»
Г. ЯСНОГОРСКА ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Принято решением
Управляющего совета
Протокол от 18.12.2024г. № 3



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «ЦО №2»
г. Ясногорска
Ю.И. Иванова
Приказ от 19.12.2024 № 394

**Положение
об организации горячего питания в
МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска
(новая редакция)**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Данное Положение разработано в соответствии:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании».
 - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Постановление Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022.
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020 г.
 - Уставом школы;
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.
- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. При организации питания школа руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности центра образования.
- 2.3. Питание в центре образования организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий для организации питания обучающихся.
- 2.4. Для организации питания учащихся 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;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

2.5. На пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневное меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества).

2.6. Администрация МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями, с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

2.7. Администрация центра образования обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями учащихся.

2.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.10. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.11. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников школы и сотрудников пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.12. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.13. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

- 2.14. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
- 2.15. Примерное меню утверждается директором МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска. Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных местах (столовой) следующую информацию:
- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей. размещается на информационном стенде школьной столовой.
- 2.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.17. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии в МОУ «ЦО №2» г. Ясногорска».
- 2.18. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 2.19. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
- 2.20. В образовательном учреждении должен быть организован питьевой режим посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды с использованием кипяченой питьевой воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).
- 2.21. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
- 2.22. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год, контроль и учет денежных средств.

3. Порядок организации питания в школе

- 3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и местного бюджетов.
- 3.1 Обучающиеся 5 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств местного бюджетов.

- 3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- 3.3 Обучающимся 1-11 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период.
Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО.
За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет руководитель общеобразовательного учреждения.
Основанием для обеспечения бесплатного питания обучающихся в 1-11 классах один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО) являются: документ подтверждающий участие одного из родителей (законного представителя) в СВО
Бесплатное питание предоставляется в виде двухразового горячего питания (завтрак и обед) ежедневно в период обучения в общеобразовательном учреждении.
В случае, если обучающийся имеет право на обеспечение горячего бесплатного питания по иным мерам поддержки, то бесплатное питание предоставляется, по одному из оснований по выбору родителей (законных представителей).
Питание обучающихся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательного учреждения, без права получения компенсаций за пропущенные дни.
- 3.4. Обучающиеся, получающие основное общее образование (6-11 классы) из многодетных семей обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак).
Один из родителей (законных представителей) обучающегося для обеспечения горячим бесплатным питанием представляет в общеобразовательное учреждение по месту обучения ребенка, следующие документы:
1. Заявление родителя (законного представителя) (по форме, установленной в образовательной организации).
 2. Удостоверение, подтверждающее статус многодетной семьи.
- 3.5 Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы) организуется за счет средств родителей (законных представителей).
- 3.6 Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает организация.
- 3.7 Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется образовательной организацией двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях или денежная компенсация.
- 3.8 По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в следующих случаях обучения обучающихся с ОВЗ организовано образовательными организациями на дому, -в образовательной организации отсутствуют условия для организации горячего питания
Денежная компенсация выплачивается по заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ на указанный в их заявлении счет ежемесячно в размере, определяемом исходя из стоимости двухразового бесплатного питания.
- 3.9 В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в образовательную организацию:

- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации или в случаях, указанных в пункте
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).
- 3.10 Документы, указанные в пункте 3.10 (далее - документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в общеобразовательную организацию ежегодно.
- 3.11 В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается и возобновляется со дня начала его пребывания в образовательной организации.
- 3.12 Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:
- отчисление обучающегося из образовательной организации;
 - снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии.
- 3.13 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 3.14 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 3.15 Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся 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.
- 3.16 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

4.1 Обязанности школы.

Школа создает условия для обеспечения горячего питания учащихся:

- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
- обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
- предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
- регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;
- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2. Права школы.

Школа имеет право:

- осуществлять совместно с родительской общественностью контроль за работой работников столовой по организации горячего питания учащихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3. Главный повар:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

- 4.4. Классный руководитель общеобразовательного учреждения:
- представляет в школьную столовую заявку для организации питания;
 - предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
 - контролирует организацию и питание детей в школьной столовой.
- 4.5. Родители (законные представители) обучающихся:
- оплачивают питание ребенка;
 - знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
 - своевременно предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- 4.6. Обучающиеся:
- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
 - получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
 - соблюдают правила поведения в столовой;
 - соблюдают культуру питания.