

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 5
(МБОУ СОШ № 5)**

СОГЛАСОВАНО **УТВЕРЖДАЮ**
Управляющим советом МБОУ СОШ № 5 приказом МБОУ СОШ № 5
(протокол от 02.09.2024 № 1)

От 02.09.2024 № 80/3

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей МБОУ СОШ № 5

(протокол от 02.09.2024 № 2)

**Положение
об организации рационального питания обучающихся
на платной основе в МБОУ СОШ № 5**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации рационального питания обучающихся МБОУ СОШ № 5 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом Уставом МБОУ СОШ № 5 (далее – Учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения, включая все структурные подразделения.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Организация питания обучающихся Учреждения осуществляется школьной столовой (пищеблоком) из сырья, закупленного на основании договоров оказания услуг, заключенных в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 №44-ФЗ.

Предоставление питания обучающимся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, Отделом образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными и региональными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы:

- обучающимся по программам дошкольного образования пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;
- обучающимся по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования пять или шесть дней в неделю – с понедельника по пятницу или по субботу включительно. Количество дней предоставления питания для обучающихся разных классов зависит от режима занятий обучающихся.

Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. Для обучающихся организуется горячее питание:

- завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин (для воспитанников дошкольных групп кроме групп кратковременного пребывания);
- завтрак, обед, полдник и свободная продажа буфетной продукции (для учеников 1-11 классов).

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

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные

помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.4. Меры по улучшению организации питания

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

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета.

3. Порядок предоставления питания и организации питьевого режима обучающимся

3.1. Обучающиеся и воспитанники имеют право получать горячее питание по месту обучения ежедневно в период осуществления образовательной деятельности.

3.2. Для обучающихся и воспитанников организуется горячее питание:

- завтрак, второй завтрак, обед, полдник;

3.3. Организация питания обучающихся 1-11 классов, не входящих в льготные категории, осуществляется за счет родительской платы. Оплата питания осуществляется безналичным путем.

3.4. Для работников Школы организуется платное питание.

3.5. Оказание услуги по организации питания учеников, воспитанников группы продленного дня и работников школы осуществляется в собственной оборудованной столовой Школы силами работников привлеченной организации, с которой заключен договор на право организации питания и питьевого режима в организациях образования 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».

3.6. Столовая (пищеблок) Школы, осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Школы в соответствии с календарным учебным графиком.

3.7. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам или группам, в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.

3.8. Классные руководители или иные педагогические работники сопровождают учеников в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.9.. Организация обслуживания обучающихся питанием может осуществляться путем накрытия столов работниками столовой, либо получением с линии раздачи.

3.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в журналы (журнал бракеража поступающей продукции) ежедневно.

3.11. Ответственность за формирование количества рационов питания возложена на классных руководителей 1-11 классов. Они сообщают ответственному количеству рационов питания на следующий учебный день не позднее 12:00 текущего учебного дня.

Родители (законные представители) обучающихся своевременно уведомляют классных руководителей о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе, для возможности корректировки заявки на питание на последующие дни.

Родители (законные представители) воспитанников своевременно уведомляют воспитателей о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе, для возможности корректировки заявки на питание.

3.12. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждается директором школы.

3.13. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.14. Питьевой режим обучающихся обеспечивается тремя способами: расфасованной в бутылки водой, с помощью кулеров, бутылей с помпой.

3.15. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.16. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств: физических лиц, спонсорских средств.

5. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

5.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями (законными представителями) по вопросам горячего питания;
- организацией работы воспитателей с воспитанниками дошкольных отделений и родителями (законными представителями) по вопросу горячего питания;
- посещением столовой обучающимися;
- основанием для предоставления льгот родителям (законным представителям) по питанию;
- снятием и хранением суточных проб;
- ассортиментом продуктов питания, согласно утвержденного перечня;
- журналом контроля температурного режима холодильников;
- хранением продуктов питания с соблюдением правил товарного соседства;
- соблюдением санитарно-гигиенического режима пищеблока и обеденного зала (столовой);
- -качеством привозимой продукции для приготовления рационов;
- ведут претензионную работу по устранению недостатков, выявленных в процессе входного контроля;
- учет количества фактически отпущенных рационов питания и перераспределением невостребованных порций среди обучающихся, состоящих в списках на дополнительное питание (резерв), изменением выхода блюд — в дошкольном отделении;

5.3. Заведующий хозяйством:

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

5.4. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной в приложении № 3 к настоящему Положению;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

6. Контроль за организацией питания

6.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

6.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

7. Ответственность

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

7.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о

наступлении обстоятельств, лишаящих их права на получение льготного питания для ребенка.

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