

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 11 им.А.В.Преснякова г.Феодосии Республики Крым»**

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
МБОУ Школа № 11 им.А.В.Преснякова
(Протокол № 1 от 30.08.2024 г.)

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
Школа № 11 им.А.В.Преснякова
приказ № 234 от 30.08.2024 г.

**Положение
об организации питания обучающихся**

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 620742407212716292896657514693751711534004166465
Владелец Горбач Валентина Павловна
Действителен с 18.09.2024 по 18.09.2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ОО (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в ОО, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ОО и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (п.8. Особенности организации общественного питания детей);
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;

- приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Администрации города Феодосии от 11.05.2021 г. № 1324 «Об утверждении Порядка питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым»

- Постановление Администрации города Феодосии № 3850 от 24.11.2022 г. «О внесении изменений к постановлению Администрации города Феодосии республики Крым от 11.05.2021 г. № 1324 «Об утверждении Порядка питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым»

- Постановление Администрации города Феодосии № 2955 от 26.08.2024 г. «О внесении изменений к постановлению Администрации города Феодосии республики Крым от 11.05.2021 г. № 1324 «Об утверждении Порядка питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым»

- Постановление Администрации города Феодосии № 2956 от 26.08.2024 г. «О внесении изменений к постановлению Администрации города Феодосии республики Крым от 11.05.2021 г. № 1324 «Об утверждении Порядка питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым»

- Постановления Администрации города Феодосии № 3105 от 16.10.2023 г. «Об установлении размера расходов на питание обучающихся льготных категорий в общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Феодосия Республики Крым»

- Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденные совместным приказом министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 апреля 2017 года № 1036/68 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ОО.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОО по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором ОО.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 многодетных семей, семьи которых признаны малоимущими;

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

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 (с изменениями на 25 марта 2019 года), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 (п.8. Особенности организации общественного питания детей), методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой от 18.05.2020 г.

3.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

3.3. ОО в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

3.4. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на руководителя образовательной организации.

3.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

3.6. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованном в Школе с организациями или индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с пунктом 10 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

3.7. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в Школе, утверждённой нормативными правовыми актами Республики Крым и органов местного самоуправления, необходимо учитывать тот факт, что накладные расходы организаторов питания (аренда и коммунальные расходы) не должны быть включены в стоимость питания.

При заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (организаторами питания) необходимо включить следующие вопросы:

- о передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта;
- об освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) для организаторов питания;
- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;
- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;

- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания.

3. 7. При заключении муниципальных контрактов по оказанию услуг горячего питания с индивидуальными предпринимателями или предприятиями в общеобразовательных организациях необходимо предусматривать неотъемлемой частью договоров техническое задание с разработанным примерным двухнедельным меню, согласованным с территориальным отделом Роспотребнадзора, а также технологическими и калькуляционными картами на блюда, входящие в данное меню.

3.8. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.9. Для организации питания обучающихся 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;
- наличие пищеблока, 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 в Российской Федерации.

3.10. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, 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; ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.

3.11 Администрация Школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.12. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.13. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.14. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиНа 2.4.2.2821-10).

3.15. Питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации.

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях также согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиНа 2.4.2.2821-10).

3.16. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

3.17. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Образец составления фактического (ежедневного) меню представлен в приложении 3.

3.18. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

3.19. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками предприятия по организации питания

3.20. На организацию питания заключается договор. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.21. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

3.22. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.23. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.24. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.25. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.26. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 (по возрастным группам обучающихся), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

Формы расчетов стоимости питания для общеобразовательных организаций представлены в приложениях 1-2.

3.27. Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания обучающихся носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

3.28. Образовательные организации ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В Школе

4.1. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

4.2. Бесплатное горячее питание обучающихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

4.3. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
- обучающимся из малоимущих семей; - обучающимся из многодетных семей.
- для детей участников СВО

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Также при выделении бюджетных средств бесплатное питание может предоставляться обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в социально опасном положении.

4.4. Для получения бесплатного питания в общеобразовательных организациях Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.4.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- заявление законного представителя;
- копия правового акта администрации муниципальных образований городов и районов: а) об установлении опеки (попечительства);
б) о создании приемной семьи.

4.4.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- акт медико-социальной экспертизы.

4.4.3. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения) в установленном порядке.

4.4.4. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.

4.4.5. Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения.

4.4.6. Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:

- заявление родителя (законного представителя) или ходатайства социального педагога по факту выявления социально опасного положения учащегося;
- акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом.

4.4.7. Для обучающихся детей участников СВО:

- заявление родителя (законного представителя);
- документ, подтверждающий участие родителя (законного представителя) в СВО;
- копия страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования или документа, подтверждающего регистрацию в системе индивидуального (персонифицированного) учета.

4.5. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2. настоящих Рекомендаций.

4.6. На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», Постановления Администрации города (района) Республики Крым организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в ОО.

4.7. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОО по пяти дневной учебной недели. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение № 3).

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы ОО в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.8. Учитель, проводящий урок перед посещением классом столовой, по звонку организованно выводит учащихся в столовую и находится с классом до окончания приёма пищи. Ответственный дежурный по ОО обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой, назначает в столовую дежурных, которые следят за дисциплиной и препятствуют выносу пищевых продуктов учащимися из помещения 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. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4.9. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.10. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители обязаны подать в письменном виде заявку на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют бракеражные комиссии в составе медицинских сестер, заведующего столовой, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора ОО. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

4. 12. Ответственные за организацию питания в ОО проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

5. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства

- 5.1. Питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся.
- 5.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.
- 5.3. Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.
- 5.4. При форме предварительного заказа питания родители, при своевременном уведомлении классного руководителя об отсутствии ребенка в учреждении по уважительной причине (болезни или другой причине), не оплачивают питание за пропущенные дни.
- 5.5. При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в Школе осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в ОО.
- 6.3. Состав комиссии по организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.
- 6.4. Для организации отчетности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.
- 6.5. Классные руководители обязаны до 1 числа каждого месяца сдавать ежемесячный отчет по питанию класса ответственному за организацию питания в ОО по предложенной форме, утверждённой директором Школы.
- 6.6. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.
- 6.7. Заместители директора контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.
- 6.8. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в Школе:
 - обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;
 - создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;
 - ежедневно осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.Не реже 1 раза в квартал рассматривает вопросы организации питания обучающихся на Советах по питанию, родительских собраниях и т.д.
Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.
- 6.9. Директор обеспечивает:
 - принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;

- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;
- наличие в организации санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.

6.10. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации, который :

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей), работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;
- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся (приложение).

6.11. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации
Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных учреждений, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных учреждений.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами и указанных в пунктах 4.3. и 5.2. Методических рекомендаций;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или 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.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- 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 своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

8.2.Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

8.3.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 (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

9. Основные требования к организации питания обучающихся в образовательной организации

9.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

9.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

9.2.1. Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед 30-35%, полдник -10-15%.

9.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак- 20-25%, второй завтрак - 5%, обед- 30-35%, полдник 10-15%, ужин- 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

9.2.3. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

9.2.4. Ежедневно в рационы 2-х-6-ти разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

9.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом (приложение 9 – ассортимент дополнительного питания).

9.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

9.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

9.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

9.5. В образовательной организации должны быть:

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;

- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;

- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;

- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- справки проверок внутришкольного контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

9.5.1. Приказы по учреждению:

- об организации питания;

- об организации бесплатного льготного питания и за родительские средства обучающихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание и за родительские средства, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);

- о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);

9.6. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т.д.).

9.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

Форма расчетов стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 710 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.)	норма 11-18 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.)
Хлеб пшеничный	0,038			0,05		
Хлеб ржаной	0,02			0,03		
Мука пшеничная	0,004			0,005		
Крупы, бобовые	0,011			0,013		
Макаронные изделия	0,004			0,005		
Картофель	0,07			0,07		
Овощи разные, зелень	0,0875			0,1		
Фрукты и ягоды свежие	0,05			0,05		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,004			0,005		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,05			0,05		
Мясо первой категории	0,019			0,022		
Куры, цыплята первой категории	0,013			0,019		
Рыба (филе)	0,015			0,02		
Колбасные изделия	0,004			0,005		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,075			0,075		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,038			0,045		
Творог 9% жирности	0,013			0,015		
Сыр	0,0025			0,003		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,0025			0,0025		
Масло сливочное	0,0075			0,009		
Масло растительное	0,004			0,0045		
Яйца	0,01			0,001		

Сахар	0,01			0,011		
Кондитерские изделия	0,0025			0,004		
Чай	0,0001			0,0001		
Какао	0,0003			0,0003		
Дрожжи	0,00025			0,0005		
Соль	0,0013			0,0018		
Итоговая сумма						

Обед - 35% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 710 лет (норма в граммах)	цена за кг(руб.)	общая сумма (руб.)	норма 11-18 лет (норма в граммах)	цена за кг (руб.)	общая сумма (руб.)
Хлеб пшеничный	0,053			0,07		
Хлеб ржаной	0,028			0,042		
Мука пшеничная	0,005			0,007		
Крупы, бобовые	0,016			0,018		
Макаронные изделия	0,005			0,007		
Картофель	0,098			0,098		
Овощи разные, зелень	0,123			0,14		
Фрукты и ягоды свежие	0,07			0,07		
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,005			0,007		
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,07			0,07		
Мясо первой категории	0,027			0,03		
Куры, цыплята первой категории	0,018			0,027		
Рыба (филе)	0,021			0,028		
Колбасные изделия	0,005			0,007		
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,105			0,105		
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,053			0,063		
Творог 9% жирности	0,018			0,021		
Сыр	0,004			0,004		
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,004			0,004		
Масло сливочное	0,011			0,012		

Масло растительное	0,005			0,006		
Яйца	0,014			0,014		
Сахар	0,014			0,016		
Кондитерские изделия	0,004			0,005		
Чай	0,00014			0,00014		
Какао	0,00042			0,00042		
Дрожжи	0,00035			0,0007		
Соль	0,0018			0,00025		
Итого						

Рекомендуемая форма составления фактического (ежедневного) меню М

ОУ _____

Утверждаю: _____

(подпись директора/ФИО директора)

Дата: _____

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая с маслом	220/5	10,55	8,9	8,6	35,2	254
Какао	200	3,40	5	5,1	18,9	139
Йогурт	115	9,0	5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20	0,65	1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25	0,70	1,7	0,3	8,8	45
итого		24,3				707
Обед						
Огурец св.	50	1,8	0	0	11,4	30
Рыба тушеная в сметанном соусе	75/50	11,2	7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200	5,1	2,1	2,1	15,6	115
Компот из сухофруктов	200	1,3	0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130	5,85	4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40	1,3	1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30	0,84	1,3	0,2	7,1	36
итого		27,39				568
Медицинский работник						
Повар						