

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол № 9
«02» Февраля 2011 г.

№ 199 от 02.02.2011



**Положение об организации питания и порядке
оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих
начальное общее, основное общее и среднее общее образование
в МОУ «СОШ № 9»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания и порядке оказания услуги по обеспечению питанием обучающихся, в том числе горячим, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в МОУ «СОШ № 9» (далее – Положение), разработано с целью совершенствования организации питания, сохранения и укрепления здоровья обучающихся МОУ «СОШ № 9» (далее – школа) путём организации здорового питания в школе.

1.2. Задачи Положения:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания в школе;
- соблюдение единых требований к организации горячего питания обучающихся в школе.

1.3. Основными принципами при разработке Положения является оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в школе, требований к безопасности, качеству, доступности питания в школе.

1.4. Нормативно-правовой основой для разработки Положения являются:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
- Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Саратовской области от 28.11.2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 года № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;
- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденный постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 декабря 2003 года № 401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»;
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 года № 1675-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 196-ст «О введении в действие межгосударственного стандарта»);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (введен приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 194-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 195-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 года № 458-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по

техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 года № 192-ст «Об утверждении межгосударственного стандарта»);

- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие санитарных правил»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.

В Положении учтены следующие методические рекомендации:

- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года);

- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года);

- методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 30 декабря 2019 года);

- приказ министерства образования Саратовской области от 30 октября 2021 года № 1664 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению

горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области»;

- приказ комитета по образованию администрации Энгельсского муниципального района от 25.02.2022 №37од «Об утверждении Положения о порядке оказания услуг по обеспечению питанием обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях, подведомственных комитету по образованию администрации Энгельсского муниципального района».

1. Организация питания обучающихся в школе

В школе должны быть созданы условия для организации питания:

1) обучающихся 1-4 классов, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), в размере 100% за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации;

2) обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня, за счет средств областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и родительской платы;

3) обучающихся 5-11 классов за счет родительской платы

Мониторинг охвата питающихся осуществляется с применением современных специализированных информационных систем, входящих в Единый реестр Российских программ для электронных вычислительных машин и баз данных.

Выбор формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций) осуществляется непосредственно школой с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и материально-технического оснащения пищеблока школы.

При организации питания обучающихся школы самостоятельно, ее деятельность должна соответствовать всем требованиям, предъявляемым к специализированным организациям.

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, а также с учетом имеющихся заболеваний обучающихся, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро - микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой

и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с требованиями законодательства.

Модель организации питания в школе должна соответствовать процессам работы школы (количество питающихся и пропускная способность зала для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.). Исходя из типа пищеблока в школе применяются следующие модели организации питания:

- модель полного цикла организации питания;
- модель доготовочной организации питания.

При применении модели полного цикла организации питания технологические операции по организации питания осуществляются на школьном пищеблоке. На пищеблоке полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, наплитной посуды и инвентаря.

На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

При применении модели доготовочной организации питания в товаропроводящей цепочке организации питания выделяются комбинаты (центры) школьного питания или предприятия, на которых организовано производство кулинарных изделий из сырьевых заготовок и полуфабрикатов, в т.ч. высокой степени готовности. На доготовочных пищеблоках остаются только «чистые» операции по тепловой обработке сырьевых заготовок и полуфабрикатов, и организации обслуживания, исключаются «грязные» операции по первичной обработке сырья.

Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в школе, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) обучающихся организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в образовательной организации – организации питания. В целях повышения процента охвата обучающихся горячим питанием школой на постоянной основе проводится мониторинг организации и качества системы питания. При мониторинге организации системы питания используются современные информационные технологии (публикации результатов контроля в сети интернет с возможностью направления информации о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений, автоматизированных информационных систем и т.д.).

1.1. Организация горячего питания обучающихся начальных классов в школе

Обучающиеся 1-4 классов школы обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая

горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года за счет источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, в виде завтрака или обеда, в зависимости от режима (смены) обучения.

Для обучающихся 1-4 классов школы, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также обучающихся, находящихся на домашнем обучении, которым не предоставляется возможным организовать горячее питание в школе, родителям (законным представителям) обучающихся осуществляется выплата денежной компенсации, либо предоставляется продуктовый набор (сухой паек) за счет средств местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета). (Приложение № 1 к Порядку).

Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12- 16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки, возможно добавление ягод, фруктов и овощей.

Обед должен включать в себя закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток, содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При выборе формы предоставления бесплатного горячего питания учитывается мнение родителей (законных представителей) обучающихся.

Питание обучающихся 1-4 классов носит заявительный характер от родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня

К отдельной категории граждан, имеющих право на получение питания, относятся:

- 1) дети из малоимущих семей;
- 2) дети из многодетных семей;
- 3) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
- 4) дети-инвалиды;
- 5) дети из семей, находящихся в социально опасном положении;
- 6) дети с ограниченными возможностями здоровья;
- 7) дети беженцев и вынужденных переселенцев, проживающих в центрах временного размещения беженцев и вынужденных переселенцев (за исключением детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины);
- 8) дети беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.

Обучающиеся 1-4 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, посещающие группы продленного дня, получают дополнительное питание в виде полдника или обеда и полдника, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося указанной категории в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Обучающиеся 5-11 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, (за исключением обучающихся, получающих питание в группах продленного дня) получают одноразовое питание в виде завтрака или обеда, в зависимости от режима (смены)

обучения, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Обучающиеся 5-11 классов, отнесенные к отдельной категории граждан, посещающие группы продленного дня, получают питание в виде обеда и полдника, согласно утвержденного меню, из расчета в день на одного обучающегося указанной категории в дни обучения в течение учебного года из областного бюджета, местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета на финансовое обеспечение питанием указанной категории) и (или) родительской платы.

Для обучающихся 5-11 классов, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также обучающихся, относящихся к отдельной категории граждан, находящихся на домашнем обучении, которым не предоставляется возможным организовать горячее питание, в школе родителям (законным представителям) обучающихся, указанной категории, осуществляется выплата денежной компенсации, либо предоставляется продуктовый набор (сухой паек) за счет средств местного бюджета (при условии выделения субсидии из местного бюджета). (Приложение № 1).

Питание обучающихся 1-11 классов, отнесенных к отдельной категории граждан, в том числе посещающих группы продленного дня носит заявительный характер от родителей (законных представителей).

3. Требования к специализированным организациям, осуществляющим питание обучающихся в школе

3.1. Питание обучающихся в школе осуществляется с учетом требований законодательства. Организациями общественного питания в школе могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими школьной столовой. В базовых организациях питания, школьной столовой, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- школьная столовая, работающая на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- школьная столовая-догоготовочная, на которой осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфет-раздаточная, осуществляющая реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

3.2. Производственные помещения пищеблока оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все, установленное в производственных помещениях, технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.3. Ежегодно перед началом нового учебного года школа принимает меры по проведению технического контроля исправности технологического оборудования. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо своевременно внести изменения в меню.

3.4. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями законодательства. Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблоков в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) – с использованием специальных щипцов.

3.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям законодательства.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарная обработка технологического оборудования, уборка помещений и хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства.

3.6. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в школе

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в школе, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам и техническим регламентам таможенного союза.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям законодательства.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста.

4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, учебно-опытных и садовых участках, в соответствии с требованиями законодательства при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

4.7. Упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

4.8. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в школе муниципальные заказчики в соответствии с законодательством в сфере закупок устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями нормативно-

технических документов.

4.9. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать требованиям законодательства и быть выполненными из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами (устойчивость к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию).

4.10. Школьную столовую необходимо обеспечивать достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки. Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в договоре.

5.2. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями законодательства. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом организатора питания, ответственным за организацию питания в школе. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаторов питания должны отвечать требованиям нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с требованиями законодательства.

6.2. В школьной столовой (пищеблоке) должны быть созданы условия для соблюдения работниками правил личной гигиены в соответствии с требованиями законодательства.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию.

6.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

7. Организация информационно-просветительской деятельности по формированию культуры здорового питания

Деятельность по формированию культуры здорового питания в школе должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Школа формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные нормативные акты, обеспечивающие реализацию деятельности данного направления;
- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, программе воспитания, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, учебных планах по предметам, дисциплинам.

Школа обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, а также проведение мониторинга питания обучающихся с помощью специализированных информационных систем.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями (законными представителями).

Работа по формированию культуры здорового питания в школе должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также ключевых компетенций обучающихся (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

Информационные уголки и стенды в школе оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся – торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей (законных представителей) – стены главного холла, для педагогических работников – учительская.

Специальный раздел на сайте школы «Организация питания» освещает все основные направления работы по формированию культуры здорового питания, примерное и ежедневное меню, а также мероприятия по тематике питания, такие как: закупку нового оборудования для столовой, проведение конкурсов на лучшее здоровое блюдо,

конференций и конкурсов для обучающихся, лекций и семинаров для родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания. Содержит актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям (законным представителям), а также всем заинтересованным лицам. Размещаются на сайте школы ссылки на другие ресурсы сети Интернет по вопросам здорового питания.

Для повышения эффективности работы с родительской общественностью создается раздел по консультированию участников образовательных отношений в режиме «вопрос-ответ», предоставляющего возможность оперативно получить разъяснения у специалистов, а также своевременно урегулировать спорные ситуации и конфликты.

Большое значение для создания положительного отношения у обучающихся к питанию в школе имеет эстетическое оформление школьной столовой.

Для освещения положительных изменений в системе школьного питания используются средства массовой информации: публикация в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, размещение информации на сайтах в сети Интернет и информационных системах, применяющихся для автоматизации учета питания.

8. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

8.1. Школа является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

8.2. Независимо от организационно-правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

8.3. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

8.4. Систематический контроль в течение учебного года за работой школьной столовой осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования/мониторинга родителей (законных представителей) и детей, участия в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом образовательной организации.

8.6. При организации контроля используются современные информационные

технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, на сайте, мобильных приложений, информационных автоматизированных систем и т.д.) с возможностью контроля меню, стоимости блюд и др. в режиме онлайн.

8.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

8.8. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

8.9. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться в доступном для прочтения месте столовой школой, а также в сети интернет на сайте школы и организации общественного питания, а также в специализированных информационных системах применяемых, для автоматизации учета питания. В случае изменения меню, такая информация должна размещаться в столовой школы и в сети интернет с указанием причины изменения.

8.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

СОГЛАСОВАНО

на заседании

Совета родителей

Протокол № 6

«02» февраля 2022

Приложение № 1
к Положению об организации питания и порядке
оказания услуг по обеспечению питанием
обучающихся, получающих начальное общее,
основное общее и среднее общее образование в
МОУ «СОШ № 9»

**Порядок
обращения за ежемесячной денежной компенсацией питания обучающихся или
выдачи продуктового набора (сухого пайка) в МОУ «СОШ № 9» и порядке их
выплаты или выдачи**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок обращения за ежемесячной денежной компенсацией питания обучающихся или выдачи продуктового набора (сухого пайка) в МОУ «СОШ № 9» и порядок их выплаты или выдачи (далее - Порядок) распространяется на следующие категории обучающихся школы:

- обучающиеся 1-4 классов, страдающие заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также находящиеся на домашнем обучении;

- обучающиеся, относящиеся к отдельной категории граждан в соответствии со статьей 12 Закона Саратовской области от 28 ноября 2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области», страдающие заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия), а также находящиеся на домашнем обучении (за исключением обучающихся, получающих питание в группах продленного дня).

**2. Организация предоставления выплат ежемесячной денежной
компенсации питания обучающихся или выдачи продуктового набора
(сухого пайка)**

2.1. Финансовое обеспечение мероприятий по организации выплат денежной компенсации за питание обучающихся или выдачи продуктового набора (сухого пайка) осуществляется в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных местным бюджетом, на указанные цели.

2.2. В целях предоставления денежной компенсации или получения набора продуктов (сухого пайка) один из родителей (законных представителей) обучающегося обращается в школу с письменным заявлением (Приложение № 1 к настоящему Порядку) и прилагаемым к нему перечнем документов (Приложение № 2 к настоящему Порядку).

2.3. Документы, имеющие подчистки, приписки, зачеркнутые слова и исправления, документы, исполненные карандашом, а также документы с повреждениями, не позволяющими однозначно толковать их содержание, к рассмотрению не принимаются.

2.4. Заявление о выплате компенсации или заявление о предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка, поданные в школу, рассматриваются директором школы в течение пяти рабочих дней со дня подачи заявления.

2.5. В случае принятия решения о выплате компенсации или о предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка, директор школы в срок, указанный в пункте 2.4 настоящего Порядка, издает приказ о выплате компенсации или о предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка, а также уведомляет о

принятом решении родителя (законного представителя) в течение трех рабочих дней со дня издания приказа.

В случае принятия решения об отказе в выплате компенсации или о предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка родитель (законный представитель) уведомляется в течение трех рабочих дней со дня принятия такого решения с указанием причины отказа.

2.6. Основаниями для принятия директором школы решения об отказе в выплате компенсации или отказе в предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка являются:

- непредставление (представление не в полном объеме) документов;
- недостоверность сведений, указанных в пункте 2.2 настоящего Порядка.

2.7. Компенсация предоставляется на весь учебный год или в пределах срока действия основания для выплаты компенсации или предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка и выплачивается путем перечисления на лицевой банковский счет родителя (законного представителя), являющегося заявителем, в течение десяти рабочих дней со дня принятия решения о выплате компенсации, далее - ежемесячно.

В случае изменения банковских реквизитов (банковского счета) родитель (законный представитель) в течение 5 рабочих дней с даты изменения указанных сведений представляет в школу актуальные сведения о банковских реквизитах (банковском счете).

Право на обеспечение наборами продуктов питания в виде сухого пайка возникает с момента подписания директором школы соответствующего приказа.

2.8. Основаниями для прекращения выплаты компенсации или предоставления набора продуктов питания в виде сухого пайка являются:

- 1) обращение родителей (законных представителей) с письменным заявлением о прекращении выплаты компенсации или предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка;
- 2) истечение срока действия основания для выплаты компенсации или предоставления набора продуктов питания в виде сухого пайка;
- 3) прекращение образовательных отношений между школой и обучающимся;
- 4) иные основания.

2.9. Выплата компенсации или предоставление набора продуктов питания в виде сухого пайка в случаях, предусмотренных подпунктами 1 - 4 пункта 2.8 настоящего Порядка, прекращается со дня наступления соответствующего обстоятельства.

2.10. Решение о прекращении выплаты компенсации или предоставлении набора продуктов питания в виде сухого пайка принимается директором школы в форме распорядительного акта не позднее трех рабочих дней со дня наступления обстоятельств, предусмотренных пунктом 2.8 настоящего Порядка.

3. Ответственность сторон

3.1. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное представление необходимых документов и их достоверность.

Приложение № 1 к Порядку обращения за
ежемесячной денежной компенсацией питания
обучающихся или выдачи продуктового набора
(сухого пайка) в МОУ «СОШ № 9» и порядке их
выплаты и выдачи

Директору МОУ «СОШ № 9»
С.Ф. Родионовой

(ФИО родителя (законного представителя))

(адрес места проживания)

(контактный телефон)

ЗАЯВЛЕНИЕ

В связи с наличием оснований на выдачу набора продуктов питания в виде сухого пайка, прошу обеспечивать моего ребенка

сына/дочь _____, _____ года рождения
(Ф.И.О. полностью)

набором продуктов питания в виде сухого пайка.

В случае изменения оснований для предоставления набора продуктов питания в виде сухого пайка обязуюсь незамедлительно письменно Вас информировать.

С условиями обеспечения набором продуктов питания и перечнем, входящим в его состав, ознакомлен(а) и согласен.

Приложение:

1.

...

Дата _____

Подпись _____

Директору МОУ «СОШ № 9»
С.Ф. Родионовой

(ФИО родителя (законного представителя))

(адрес места проживания)

(контактный телефон)

ЗАЯВЛЕНИЕ

В связи с наличием оснований, прошу предоставить ежемесячную денежную компенсацию за питание моего сына/дочь _____,
(Ф.И.О. полностью)

_____ года рождения.

В случае изменения оснований для предоставления ежемесячной денежной компенсации за питание моего ребенка обязуюсь незамедлительно письменно Вас информировать.

Приложение:

1.
...

Дата _____

Подпись _____

Приложение № 2 к Порядку обращения за ежемесячной денежной компенсацией питания обучающихся или выдачи продуктового набора (сухого пайка) в МОУ «СОШ № 9» и порядке их выплаты и выдачи

ПЕРЕЧЕНЬ
документов, необходимых для получения
денежной компенсации либо продуктового набора (сухого пайка)

Категория граждан	Перечень предоставляемых документов	Периодичность предоставления документов
Обучающиеся с пищевыми особенностями	<ul style="list-style-type: none"> - заявление о выплате денежной компенсации (предоставлении продуктового набора (сухого пайка)) по форме; - справка медицинского учреждения с указанием основного заболевания ребенка и необходимости питания по специальному меню; - копия свидетельства о рождении ребенка; - копия паспорта родителя (законного представителя); - сведения о лицевом счете родителя (законного представителя) 	Один раз в год, на начало учебного года На 3-й день по мере обновления
Обучающиеся, находящиеся на домашнем обучении	<ul style="list-style-type: none"> - заявление о выплате денежной компенсации (предоставлении продуктового набора (сухого пайка)) по форме; - справка врачебной комиссии об индивидуальном обучении на дому; - копия свидетельства о рождении ребенка; - копия паспорта родителя (законного представителя); - сведения о лицевом счете родителя (законного представителя) 	На начало учебного года. На 3-й день по мере обновления
Обучающиеся, относящихся к отдельным категориям граждан в соответствии со статьей 12 ч.1 Закона Саратовской области от 28 ноября 2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области»	<ul style="list-style-type: none"> -заявление о постановке на питание по форме; 1) детям из малоимущих семей – заявление на предоставление питания, справка о признании гражданина (семьи) малоимущим (малоимущей); 2) детям из многодетных семей - заявление на предоставление питания, удостоверение многодетной семьи; 3) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством) - заявление на предоставление питания, постановление администрации Энгельсского муниципального района «Об установлении опеки над малолетней...»; 4) детям-инвалидам - заявление на предоставление питания, справка, подтверждающая инвалидность (ФКУ «ГБ МСЭ по Саратовской области» Минтруда 	На начало учебного года (при наступлении юридически значимого факта).

	<p>России Бюро медико-социальной экспертизы (для освидетельствования лиц в возрасте до 18 лет);</p> <p>5) детям из семей, находящихся в социально опасном положении - заявление на предоставление питания, Постановление комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав администрации Энгельсского муниципального района Саратовской области «О признании несовершеннолетнего (несовершеннолетних) и семьи, находящимся в социально-опасном положении»;</p> <p>6) детям с ограниченными возможностями здоровья - заявление на предоставление питания, выписка из протокола центральной/территориальной психолого-медико-педагогической комиссии (коллегиальное заключение);</p> <p>7) детям беженцев и вынужденных переселенцев - заявление на предоставление питания, свидетельство о рождении (на украинском языке), документ, подтверждающий временную регистрацию.</p>	
--	---	--