

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
«Средняя общеобразовательная школа № 11»
Иркутская область, г. Усть-Илимск

УТВЕРЖДЕНО
ПРИКАЗОМ ДИРЕКТОРА
МАОУ «СОШ № 11»
от «06» апреля 2015г. №54 о-д
Приложение 1 к приказу
№ 245 о-от «22» сентября 2022г. «Об утверждении
нормативных документов в новой редакции»

**ПОЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №11» Г.УСТЬ-ИЛИМСКА**

1. Общие положения

1.1. Питание обучающихся Учреждения осуществляется за счёт следующих источников:

- компенсационных выплат на питание, предусмотренных местным и региональным бюджетами;
- средств родителей (законных представителей);
- других источников, не запрещённых законодательством Российской Федерации.

1.2. Компенсационные выплаты на питание через социальную защиту поступают целевым назначением в Учреждение, которое обеспечивает их поступление организации общественного питания или предпринимателю, осуществляющим организацию питания (далее организация общественного питания, предприниматель) на основании заключённых с ними договоров.

1.3. Ответственность:

- за организацию питания обучающихся в Учреждении, учёт и контроль денежных средств возлагается на руководителя Учреждения,
- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил — на руководителей организаций общественного питания или предпринимателя в соответствии с заключённым с ними договором, действующим законодательством.

1.4. Помещения столовой, технологическое, холодильное и другое оборудование, мебель, инвентарь, принадлежащие Учреждению и передаваемые им организации общественного питания, предпринимателю могут использоваться организацией общественного питания, предпринимателем только для организации питания в данном образовательном учреждении в соответствии с заключённым договором. Не допускается использование помещений столовой, названного оборудования и инвентаря в целях, не связанных с организацией питания в данном образовательном учреждении и не предусмотренных договором.

1.5. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при организации детского питания в Учреждении осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами органами санэпиднадзора.

1.6. В соответствии с требованиями Закона № 29-ФЗ и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на официальном сайте МАОУ «СОШ № 11» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещать: меню, Положения о бракеражной комиссии, Акты общественной (родительской) комиссии), утвержденные графики питания.

2. Взаимоотношения между Учреждением и организацией общественного питания или предпринимателем, осуществляющими организацию питания

2.1. Взаимоотношения Учреждения с организацией общественного питания, предпринимателем регулируются договорами. Договор на организацию питания заключается образовательным Учреждением по согласованию с Управлением образования.

2.2. Образовательное учреждение имеет право заключать договоры на организацию питания учащихся с предприятиями общественного питания, предпринимателями, отвечающих следующим требованиям:

- наличие свидетельства индивидуального предпринимателя на право заниматься организацией питания (для предпринимателя);
- деятельность по организации общественного питания должна быть отражена в уставе (для организации);
- при наличии патента;
- при наличии сертификата;
- при наличии договора на обслуживание технологического и холодильного оборудования с организацией, имеющей право на осуществление данного вида деятельности;
- опыт практической деятельности в сфере организации детского питания не менее 1 года.

2.3. Предприятию общественного питания, предпринимателю разрешается организация буфетов на территории столовой Учреждения, через который может осуществляться реализация полуфабрикатов, готовых изделий, как для учащихся, так и педагогических работников.

2.4. Образовательное учреждение вправе расторгнуть досрочно договор об организации общественного питания в одностороннем порядке в следующих случаях:

- полного или частичного невыполнения условий договора организацией общественного питания, предпринимателем;
- предоставления организацией общественного питания, предпринимателем некачественного питания, нарушение или невыполнение санитарных норм и правил, других требований, предъявляемых к организации детского питания;
- невыполнения организацией общественного питания, предпринимателем условия о сертификации столовой в течение трёх месяцев с даты заключения договора;
- утраты или уменьшения свойств технологического и холодильного оборудования, мебели, инвентаря в ходе их использования организацией общественного питания, предпринимателем (за исключением износа и нормального производственного риска);
- нанесения организацией общественного питания, предпринимателем ущерба образовательному учреждению;
- использования организацией общественного питания, предпринимателем помещений столовой, технологического, холодильного и другого оборудования, мебели и инвентаря образовательного учреждения для других целей, не предусмотренных настоящим положением и договором;
- проведения муниципального конкурса на закупку услуг по организации общественного питания для образовательных учреждений.

2.5. Руководитель образовательного Учреждения:

- наряду с руководителем организации общественного питания предпринимателем, осуществляющим организацию питания, несёт ответственность за организацию питания учащихся;
- представляет бесплатно организации общественного питания (предпринимателю) обслуживающему обучающихся помещение, отвечающее санитарно – гигиеническим требованиям (освещение, отопление, наличие горячей и холодной воды и т. д.) и мебель;
- утверждает недельное меню завтраков и обедов, разработанное с учётом необходимых требований, предоставляемых рациональному школьному питанию;
- совместно с руководством предприятия общественного питания (предпринимателем) разрабатывает график посещения учащихся столовой, буфета под руководством классного руководителя или воспитателя ГПД;
- организует во время перерыва дежурство преподавателей, оказывает помощь в обслуживании;
- всемерно содействует внедрению прогрессивных форм обслуживания и максимальному охвату учащихся горячим питанием (не менее 50 % от общего количества учащихся);
- обеспечивает охрану помещения столовой;
- периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания учащихся;

- осуществляет контроль за работой столовой;
- принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание, компенсации на удорожание питания (дотаций);
- поощряет классных руководителей и работников Учреждения, ответственных за организацию горячего питания учащихся.

2.6. Предприятие общественного питания (предприниматель);

- организует обслуживание горячим питанием учащихся по цикличному меню, согласованному с Госсанэпиднадзором, Управлением образования, администрацией образовательного учреждения. Разрабатывает меню завтраков и обедов с учётом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию;
- обеспечивает приготовление завтраков и обедов высокого качества, организует ежедневный контроль и бракераж блюд и изделий;
- безвозмездно пользуется и распоряжается кухонным и технологическим оборудованием;
- обеспечивает соблюдение установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов, осуществляет контроль за качеством сырья, полуфабрикатов, поступающих в столовую;
- обеспечивает содержание помещений и оборудования в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания;
- обеспечивает сохранность товара - материальных ценностей;
- осуществляет за свой счёт текущий ремонт помещений, технологического и холодильного оборудования;
- обеспечивает потребности в столовой и кухонной посуде, инвентаре, сан спецодежде в соответствии с действующими нормами;
- укомплектовывает столовую квалифицированными кадрами;
- следит за своевременным и обязательным прохождением работниками столовой медицинских профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований;
- осуществляет контроль за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур, осуществляет мероприятия, способствующие повышению качества питания и культуры обслуживания;
- обеспечивает столовую необходимой нормативно - технической документацией, книгой отзывов и предложений, журналами для записи контролирующих органов;
- представляет в удобных для ознакомления местах необходимую и достоверную информацию об оказываемых столовой услугах (меню, ассортиментный перечень дополнительно реализуемой продукции в буфетах, через столы заказов), условия оказания дополнительных услуг, сведения о сертификации услуг;
- представляет при необходимости дополнительную информацию о свойствах, качестве и цене предлагаемой продукции, о нормативных документах, требования которых должна соответствовать в столовой продукция (сборник рецептур, сертификаты или заверенная копия, калькуляционная карта и т. д.).

3. Организация питания школьников.

3.1 Обучающиеся Учреждения получают общедоступное и бесплатное, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в подведомственных муниципальных образовательных организациях (за исключением полномочий по финансовому обеспечению реализации основных общеобразовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами)

3.2. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьной столовой и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям школьников.

3.3. Вся вырабатываемая продукция должна соответствовать требованиям государственных и отраслевых стандартов, сборников рецептур блюд и других нормативных документов, разрабатываемых для предприятий общественного

питания.

3.4. Питание обучающихся должно быть организовано ежедневно, в течение всего учебного года.

3.5. Обучающиеся должны получать горячий завтрак, обед.

3.6. Для максимального охвата питанием всех обучающихся рекомендуется внедрять стол заказов, постоянно иметь широкий ассортимент буфетной продукции.

3.7. Питание обучающихся организуется на основании 7-10 дневных перспективных меню, разрабатываемых работниками столовой с учетом всех рекомендаций по разнообразию пищи, выполнению рекомендованного набора продуктов и норм выхода готовых блюд, согласования с медицинским работником школы (детской поликлиники) и утверждается директором школы. Перспективное меню обязательно для исполнения. Замена блюд производится в исключительных случаях и только по согласованию с руководством школы.

3.8. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи.

3.9. В школе установлены правила обеспечения питания, в том числе для:

3.9.1 обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных общеобразовательных организациях Иркутской области, в муниципальных общеобразовательных организациях в Иркутской области (далее - муниципальные общеобразовательные организации) - один раз в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в соответствии с федеральным законодательством (далее - бесплатное горячее питание), а также бесплатным: питьевым: молоком;

3.9.2 детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования в государственных общеобразовательных организациях Иркутской области, в муниципальных общеобразовательных организациях, - один раз в день бесплатным питанием, а при отсутствии в таких организациях организованного питания - набором продуктов питания;

3.9.3 детей-инвалидов, обучающихся в государственных общеобразовательных организациях Иркутской области, в муниципальных общеобразовательных организациях - бесплатным двухразовым питанием;

3.9.4 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее обучающиеся с ОВЗ, дети с ОВЗ), проживающих в общеобразовательной организации, находящихся на полном государственном обеспечении, - бесплатным пятиразовым питанием, иных обучающихся с ОВЗ - бесплатным двухразовым питанием;

3.9.5 обучающихся, пребывающих на полном государственном обеспечении в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области, посещающих муниципальные общеобразовательные организации - один раз в день бесплатным питанием.

3.10. Бесплатное питание учащихся 1-11 классов (подростки до 17 лет) организуется дифференцированно, с учетом обеспеченности семей, в соответствии с постановлением главы администрации города за счет специальных средств, выделяемых для этих нужд из городского бюджета. Определены следующие категории обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области, подлежащих обеспечению бесплатным питанием:

3.10.1 обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (включая обеспечение бесплатным молоком)

3.10.2 обучающиеся из многодетных и малоимущих семей;

3.10.3 дети-инвалиды;

3.10.4 обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, иные обучающиеся, находящиеся на полном государственном обеспечении.

3.11. Предельный уровень наценки на покупные товары, полуфабрикаты и блюда оговаривается в договоре на организацию питания и согласовывается с Управлением образования.

3.12. Контроль за посещением столовой учащимися с учётом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на ответственного за организацию питания, утверждённого приказом директора Учреждения.

4. Обеспечение контроля за организацией питания школьников и составление отчетности.

4.1 Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- заместитель директора школы, отвечающий за здоровьесбережение школьников;
- медработник школы;
- члены родительского совета.

4.2 Бракераж пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора школы.

4.3 В состав комиссии входит заведующий производством школьной столовой, медработник, представитель школы, члены родительского комитета.

4.4 Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

4.5 Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу.

4.6 Контроль за сроком прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника школы и членов бракеражной комиссии.

В соответствие с требованиями Закона № 29-ФЗ и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на официальных сайтах общеобразовательных организаций города в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» размещены: меню, Положения о бракеражной комиссии, Положение об общественной (родительской) комиссии), утверждены графики питания.