

|  |  |
| --- | --- |
| Принято на педагогическом совете школы Протокол №1"29 "августа 2024г  | Утверждено Директор МБОУ №" СШ №9"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. М. ЧередилинаПриказ № 260от "29" августа 2024 г.   |

**Положение**

**об организации питания обучающихся**

в МБОУ СШ №9 г. Твери

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 28 февраля 2025 года, Приказом Минздрав соцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом общеобразовательной организации;

- частью2.1 ст.- [37](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M402MI/), [41](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M3C2ME/), [с частью 7](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902389617/XA00M4Q2M2/) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с изменениями от 14.07.2022№299-ФЗ(вместо37,41, пунктом 7 статьи 79Федерального закона от29.12.2012№273-ФЗ"Об образовании в РФ"

- [приказом Министерства образования Тверской области от 09.01.2023 № 14/ПК «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях в 2023 году»](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%A2%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%20%D0%BE%D1%82%2009.01.2023%20%E2%84%96%2014-%D0%9F%D0%9A.pdf)

- [приказом Министерства образования Тверской области от 16.12.2021 № 1240/ПК «О создании общественного Штаба родительского контроля»](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%BE%D1%82%2016.12.2021%201240-%D0%BF%D0%BA.pdf)

- [приказом Министерства образования Тверской области от 27.01.2022 № 86/ПК «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях в 2022 году»](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%BE%D1%82%2027.01.2022%2086-%D0%BF%D0%BA.pdf)

- [приказ Министерства образования Тверской области от 26.12.2020 № 1183/ПК«Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях в 2021 году»](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/Scan_26-12-2020_1140.pdf)

- [порядок предоставления и распределения из областного бюджета Тверской области бюджетам муниципальных образований Тверской области субсидий на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в 2020 году, утвержденный Постановлением Правительства Тверской области от 25.08.2020 № 371-пп «О утверждении государственной программы Тверской области](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D0%BE%D1%80%D1%8F%D0%B4%D0%BE%D0%BA%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F.rar)»

- [приказ Министерства образования Тверской области от 26.08.2020 № 816/ПК «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях в 2020 году»](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7%20%D0%9C%D0%9E%20%D0%A2%D0%9E.pdf)

**-  постановлением Администрации города Твери от 29.08.2024 №612:**

**"Порядок обеспечения бесплатным питанием обучающихся 5–11 классов,** являющихся членами семей отдельных категорий граждан Российской Федерации, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Твери."

 - приказом Администрации г. Твери Управления образования от 13.12.202.г.№ 1071

 " Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся с

 ограниченными возможностями здоровья, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано на дому, обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Твери."

 - постановление Правительства Тверской области от 25.04.2017 № 109-пп «О предоставлении дополнительной меры социальной поддержки гражданам путем оплаты стоимости питания детей из нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в муниципальных и государственных бюджетных (казенных, автономных) общеобразовательных организациях Тверской области» (вместе с «Порядком предоставления дополнительной меры социальной поддержки гражданам путем оплаты стоимости питания детей из нуждающихся в социальной поддержке семей, обучающихся в муниципальных и государственных бюджетных (казенных, автономных) общеобразовательных организациях Тверской области») (далее – постановление Правительства ТО от 25.04.2017 № 109-пп).

- постановлением Администрации города Твери от 30.10.2023 № 737 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Твери» (далее – Порядка от 30.10.2023 № 737);

- [примерное 10-ти дневное школьное меню с 3-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник) для организации питания обучающихся 1-4-х классов по категории от 7 до 11 лет](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5%2010-%D0%B4%D0%BD%D0%B5%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E.xlsx) и 12 лет и старше;

-[технологические карты кулинарных изделий](https://xn--90anlffn.xn--80aaccp4ajwpkgbl4lpb.xn--p1ai/files/%D0%94%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D1%8B.pdf).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» за счёт средств бюджета и средств родительской платы.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 14 февраля 2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации (работниками предприятия общественного питания).

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
* модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
* использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ.**

3.1.Организация питания учащихся в учреждении, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/dfaskikh6t/), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/566276706/%22%20%5Co%20%22) и [ТР ТС 021/2011](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/902320560/) и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

31.1. . По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с *муниципальным* органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

• соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

• обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;

• 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 Российской Федерации.

 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

• журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

• копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 1-11 классов, согласованных с территориальным управлением Роспотребнадзора по Тверской области;

• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-­ санитарной экспертизы и др.).

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

3.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

**4. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИТАНИЯ.**

4.1 Финансирование питания обучающихся осуществляется в соответствии с контрактом, согласно утвержденного двухнедельного меню на организацию питания обучающихся.

**5.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

 5.1. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией аутсорсером на основании заключенного договора (контракта) в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» .

5.2. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

5.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7 - 11 и 12 лет и старше).

5.4. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно- эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

5.5. Для обучающихся организуется горячее питание разнообразных комплексных рационов:

-для обучающихся 1-4 классов (1 смена) предусматривается организация горячих завтраков;

-для обучающихся 1-11 классов, относящихся к категории «обучащийся из малообеспеченной семьи» и для детей посещающих группу продленного дня предусматривается организация обедов.;

-для обучающихся 5-11 классов, относящихся к категории **"обучающиеся** являющиеся членами семей отдельных категорий граждан Российской Федерации, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции" предусматривается организация завтраков;

-для обучающихся 5-9 классов, относящихся к категории "обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Твери предусматривается организация завтраков и обедов.

5.6. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.7. Учащиеся общеобразовательного учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой (обедов) возлагается на классного руководителя. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.8. Буфетная продукция для свободной продажи может включать кулинарные изделия собственного приготовления и готовые к употреблению продукты промышленного производства в соответствии- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/99/566276706/ZAP1QAG37Q/%22%20%5Co%20%22) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/),

- [СП 2.4.3648-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/dfaskikh6t/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](https://vip.1obraz.ru/#/document/97/485031/)

 «Санитарно-эпидемиологическим требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 2.4.5.2409-08.

5.9.Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется руководителем общеобразовательного учреждения и руководителем организации общественного питания, обеспечивающего питание в общеобразовательном учреждении.

**6.Организация питания обучающихся начальных классов горячим питанием.**

6.1. Питание обучающихся начальных классов осуществляется по спискам, утвержденным директором общеобразовательного учреждения в начале учебного года. По фамильные списки детей уточняются каждую четверть .

6.2. При планировании контингента обучающихся начальных классов и расчете необходимых на эти цели бюджетных ассигнований за основу берется численность обучающихся по состоянию на 15 мая текущего года, предшествующего году планирования.

6.3. Ежедневно, после первого урока, классные руководители подают заявки ответственному за школьное питание, который формирует сводную заявку и передает ее заведующему производством пищеблока.

6.4. Классные руководители или учителя сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно списку.

6.5. Для правильности расчетов с организациями общественного питания организатор школьного питания обязан не позднее 5 дней по окончанию месяца представить отчет, утвержденный директором школы, в бухгалтерию учреждения.

6.6 В случае временного приостановления посещения обучающимися общеобразовательных организаций и организации дистанционного обучения в условиях профилактики и предотвращения распространения заболеваний гриппом и острыми респираторными вирусными инфекциями, в том числе новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) (далее - дистанционное обучение), в соответствии с постановлением Губернатора Тверской области от 17.03.2020 N 16-пг "О введении режима повышенной готовности на территории Тверской области" дополнительная мера социальной поддержки оказывается путем предоставления одному из родителей или законному представителю обучающегося (далее - заявитель, получатель) продуктового набора. Состав продуктового набора утверждается распоряжением Правительства Тверской области.

6.7. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы *пять* дней в неделю – с понедельника по *пятницу* включительно.

**7. Предоставление дополнительной социальной меры поддержки детям из малоимущих семей.**

# 7.1. В соответствии с Порядком представления дополнительной меры социальной поддержки гражданам путем оплаты стоимости питания детей из малоимущих семей, обучающихся в муниципальных бюджетных( автономных) организациях Тверской области, утвержденным постановление Правительства Тверской области- [Постановление Правительства Тверской области от 13 ноября 2020 г. N 509-пп "О внесении изменений в постановление Правительства Тверской области от 25.04.2017 N 109-пп"](http://mobileonline.garant.ru/document/redirect/74904776/0)

7.2. Для предоставления дополнительной меры социальной поддержки заявитель, состоящий на учете в качестве получателя мер социальной поддержки (далее - учет) граждане, состоящие на учете в качестве получателей мер социальной поддержки в государственном казенном учреждении Тверской области "Центр выплат "Тверская семья", а также получатели выплат на детей в семьях с низким уровнем дохода в Социально Фонде РФ по Тверской области, **представляют только заявление** (с периодичностью один раз в год) **в срок до 15 августа.**
**Граждане, не относящиеся к выше указанной категории, вместе с заявлением предоставляют следующие документы:**1) копия паспорта/доверенность на представителя заявителя;
2) копии документов о доходах членов семьи заявителя за период в 12 месяцев за 4 месяца до подачи заявления;
3) копия трудовой книжки или сведения о трудовой деятельности заявителя либо членов его семьи ( для неработающих граждан);
4) копия свидетельства о рождении ребенка заявителя.

* **Консультирование**

- Министерство семейной и демографической политики Тверской области
Специалист:8(4822)33-34-11

- Отделения по работе с семьёй и детьми по Тверской области
<https://minsemya.tverreg.ru/podved-iogv/perechen-podved/gbu/>

7.3 Заявление и документы (сведения), указанные в в настоящем Порядке (далее также - документы), могут быть поданы одним из следующих способов:

1) при личном обращении - через любой филиал государственного автономного учреждения Тверской области "Многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг" (далее - МФЦ);

2) посредством почтовой связи - в адрес государственных бюджетных учреждений - семейных центров в муниципальных образованиях Тверской области, подведомственных Министерству (далее - ГБУ);

3) при наличии технической возможности - в форме электронных документов (пакета электронных документов), подписанных электронной подписью в соответствии с требованиями Федерального закона от 06.04.2011 N 63-ФЗ "Об электронной подписи", с использованием федеральной государственной информационной системы "Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)" (далее - Единый портал) в адрес ГБУ.

Копии документов, подаваемые при личном обращении заявителя (представителя заявителя) в МФЦ, должны быть заверены в установленном законодательством порядке или представлены с предъявлением подлинников документов.

При направлении документов посредством почтовой связи или в электронной форме копии документов должны быть заверены в установленном законодательством порядке. Предъявления подлинников документов в указанном случае не требуется.

.

7. 4.ГБУ передает заявление и документы в течение 1 рабочего дня со дня их поступления:

1) до 1 января - на рассмотрение комиссии по назначению и оказанию государственной социальной помощи и иных видов адресной поддержки гражданам Тверской области, созданной при ЦСПН (далее также - Комиссия ЦСПН, Комиссия);

2) с 1 января - на рассмотрение комиссии по признанию граждан нуждающимися в предоставлении мер социальной поддержки, созданной при ГКУ (далее - Комиссия ГКУ, Комиссия). Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже двух раз в месяц.

7.5.. Комиссия рассматривает заявления и документы (сведения) и принимает решение о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки либо об отказе в предоставлении дополнительной меры социальной поддержки в случаях, указанных в пункте 12 настоящего Порядка. Выписка из протокола направляется Комиссией в ГБУ не позднее 1 рабочего дня, следующего за днем принятия решения о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки либо об отказе в предоставлении дополнительной меры социальной поддержки.

7.6. В случае принятия Комиссией решения о предоставлении дополнительной меры социальной поддержки ГБУ формирует списки детей из малоимущих семей, подлежащих обеспечению питанием в общеобразовательных организациях, и в течение двух рабочих дней со дня вынесения данного решения извещает о принятом решении заявителя (представителя заявителя) по телефону, указанному в заявлении либо при наличии технической возможности в электронном виде через Единый портал.

7.7 Основаниями для отказа в предоставлении дополнительной меры социальной поддержки являются:

1) ребенок, на которого предусмотрена дополнительная мера социальной поддержки, не относится к категории лиц, установленных пунктом 2 настоящего Порядка;

2) непредставление заявителем (представителем заявителя) документов, предусмотренных подпунктами 1, 2 (за исключением документов, которые находятся в распоряжении органов государственной власти, органов местного самоуправления, подведомственных данным органам организаций, участвующих в предоставлении государственных или муниципальных услуг), 3 пункта 6 настоящего Порядка;

3) наличие дохода семьи заявителя, размер которого не позволяет отнести ее к малоимущим семьям.

7.8. Руководитель общеобразовательной организации не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

7.9. Исполнитель предоставляет ГБУ отчет в течение 5 дней после окончания каждого месяца, за декабрь - до 20 декабря текущего года. За период с 20 до 31 декабря - в срок до 15 января года, следующего за отчетным.

**8.КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

8.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общественно- административной комиссией и комиссией родительского контроля.

8.2.Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

 Питание детей должно осуществляться питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.3. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.4. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

* использование запрещенных пищевых продуктов (приложение 1);
* использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
* пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи);
* овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.5 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.6. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

* утверждение ежедневного меню;
* контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
* капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
* контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
* обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
* заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8. 8. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.9. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня

**9. Ответственность и контроль за организацией питания**

9.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

9.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

9.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

9.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы .

9.5. Ответственный (-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

9.6. Директор школы обеспечивает контроль:

* выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
* материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
* обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
* выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

9.7. Лицо, ответственное за организацию питания:

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* формирует списки обучающихся для предоставления питания;
* предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием;
* уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей,
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
* вносит предложения по улучшению питания.

9.8. Классные руководители общеобразовательной организации:

* ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся посредством платформы "Ладошки"
* ежедневно уточняют представленную ранее заявку( при необходимости);
* ежемесячно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся(1-4 классы , горячие завтраки);
* предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся,

9.9. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

**10. Документация**

10.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

* настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе;
* Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации;
* Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
* Положение о школьной столовой;
* договоры на поставку продуктов питания;
* основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
* ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
* Журнал работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
* Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

10.2. Перечень приказов:

* Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
* О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
* О контроле за организацией питания;
* Об утверждении режима питания.

**11. Заключительные положения**

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.11.1. настоящего Положения.

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

***Приложение 1***

к положению об организации питания

обучающихся в школе

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.