

ПРИНЯТО

педагогическим советом
МБОУ «Большаковская СОШ»
(протокол от 30.08.2023 №2.)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ «Большаковская СОШ»
от 30.08.2023 №240

Документ подписан электронной подписью
Близнюк Мария Адамовна
008D11FA140A1557CF5A3A351C765C80A7
Срок действия с 10.02.2023 до 05.05.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в МБОУ «Большаковская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 131 «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом РФ от 27.12.2012 № 273 «Об образовании в РФ», постановления администрации муниципального образования «Славский муниципальный округ Калининградской области» об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях».
- 1.2. Основными задачами организации питания в общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация горячего питания

- 2.1. За счет бюджетных ассигнований местного бюджета право на бесплатное горячее питание не менее одного раза в день имеют обучающиеся по образовательным программам начального общего образования.
- 2.2. Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования, находящиеся в трудной жизненной ситуации, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, подлежащие обеспечению питанием за счет средств областного бюджета, осуществляются в порядке, утвержденном постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 № 1002 «Об обеспечении обучающихся за счет средств областного бюджета».
- 2.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее-ОВЗ) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием:
 - по образовательным программам начального общего образования из средств федерального, областного и местного бюджетов;

- по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из средств областного и местного бюджетов.
- 2.4. Обучающиеся на дому с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием в виде сухого пайка с возможностью замены бесплатного двухразового питания в виде сухого пайка денежной компенсацией:
 - по образовательным программам начального общего образования из средств областного бюджета;
 - по образовательным программам основного общего, среднего общего образования из средств областного бюджета.
- 2.5. Образовательная организация (далее – ОО) организует питание обучающихся из малообеспеченных семей в пределах выделенных ассигнований. Решения о предоставлении питания обучающимся из малообеспеченных семей принимаются администрацией общеобразовательного учреждения на основании списка предоставления питания, выданного центром социальной защиты населения.
- 2.6. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию.
- 2.7. Стоимость горячего бесплатного питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях муниципального образования «Славский муниципальный округ Калининградской области» определяется постановлением администрации муниципального образования «Славский муниципальный округ Калининградской области».
- 2.8. Организация питания в ОУ возлагается на администрацию учреждения.
- 2.9. В общеобразовательном учреждении должно быть предусмотрено:
 - помещение для организации питания обучающихся;
 - время (перерыв) в расписании занятий, достаточное для питания обучающихся;
 - создание необходимых условий для работы школьной столовой.
- 2.10. Организация питания осуществляется силами общеобразовательного учреждения либо по договору на организацию горячего питания иными организациями (аутсорсинг).

3. Система управления и контроля за состоянием питания

- 3.1. Координирует деятельность ОО и организаций, принимающих участие в организации горячего питания обучающихся, отдел образования администрации МО «Славский муниципальный округ Калининградской области».
- 3.2. Образовательная организация организует питание в ОО.**
 - 3.2.1. В компетенцию руководителя школы по организации питания учащихся в школьной столовой входит:
 - Заключение с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем):

- договора на организацию горячего питания обучающихся;
- договора безвозмездного пользования имуществом и предоставляют на основании указанного договора по акту приема-передачи имущества на время действия договора нежилые помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование и т.п.), необходимые для организации питания, с указанием износа;
- договора на возмещение коммунальных услуг, дающий право пользования коммунальными услугами: электроэнергией, тепловой энергией, водоотведением, водоснабжением для организации питания с расчетом стоимости расходов, подлежащих возмещению. контроль за организацией питания учащихся;

- 3.2.2. Контроль соблюдения ежедневного меню питания;
- 3.2.3. Обеспечение доступа работников предприятия общественного питания в помещения пищеблока ОО.
- 3.2.4. Контроль за соблюдением требований СанПин;
- 3.2.5. Организация текущего ремонта столовой ОО и инженерных коммуникаций пищеблока с учетом требований территориальных отделов Роспотребнадзора и Госпожнадзора.
- 3.2.6. Приобретение нового торгово-технологического, холодильного оборудования, обеспечение пищеблока кухонным инвентарем, кухонной посудой, в пределах средств, предусмотренных в сметах расходов ОО на эти цели.
- 3.2.7. Приобретение мебели для столовой ОО по действующим нормам оснащения в пределах средств, предусмотренных в смете расходов ОО на эти цели.
- 3.2.8. Утверждение режима (графика) питания обучающихся и режим работы столовой и буфетов с учетом режима работы ОО, расписания уроков обучающихся и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматриваются в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.
- 3.2.9. Согласование разработанного предприятием общественного питания 10/20-дневного меню.
- 3.2.10. ОО осуществляет охрану материальных ценностей, расположенных в обеденном зале, в нерабочее время одновременно с общей охраной здания.
- 3.2.11. Директор образовательной организации назначает ответственных за организацию питания детей в столовой, которые ежедневно предоставляют заявку на питание обучающихся на текущий день не позднее 9.00 утра заведующему производством столовой.
- 3.2.12. ОО создает приказом по учреждению бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей администрации ОО, медицинского работника, заведующего производством.
- 3.2.13. ОО разрабатывает положение или порядок об организации родительского контроля за организацией горячего питания в ОО, для проведения мониторинга качества питания обучающихся.

3.2.14. ОО устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников предприятия, осуществляющего питание.

3.2.15. Оснащает помещения пищеблока столовой пожарно-охранной сигнализацией при условии выделения средств на данные цели по смете расходов ОО.

3.2.16. Организует проведение работ по дезинфекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН 3.3686-21 за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ.

3.2.17. ОО осуществляет контроль за организацией и качеством питания детей, реализацией программы производственного контроля и использованием средств, выделенных на питание обучающихся. Обеспечивают полное и своевременное использование средств, выделенных на питание обучающихся.

3.2.18. Оказывает содействие предприятию общественного питания (индивидуальному предпринимателю) в решении вопросов по организации питания в ОО, в том числе:

- проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости горячего питания в столовой;
- организуют работу по привлечению обучающихся к организованному питанию в столовой, в том числе принимают меры к максимальному охвату горячим питанием обучающихся 1-11 классов; 2-разовым горячим питанием обучающихся, посещающих группы продленного дня, с учетом посещаемости;
- обеспечивают ежедневное присутствие дежурных учителей в обеденном зале во время организованного питания обучающихся;
- устанавливают график дежурства учителей и учеников;
- осуществляют контроль за посещением столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов. Данная обязанность возлагается на организатора школьного питания, определяемого директором школы.

3.2.19. Совместно с организациями, осуществляющими функции питания детей, организует работу и обучение ответственных за горячее питание.

3.3. Предприятия (индивидуальные предприниматели), осуществляющие функции питания детей:

3.3.1. Организуют ежедневное рациональное и качественное питание обучающихся ОО в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.3.2. Своевременно обеспечивают столовые необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным 10/20-дневным меню, утвержденным ТОУ Роспотребнадзора с учетом количества

питающихся, обеспечивают строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

- 3.3.3. Организуют деятельность столовых в соответствии с режимом (графиком) питания обучающихся и режимом работы ОО, расписанием уроков обучающихся и временем перемен, предусмотренных для приема пищи. Предупреждают ОО о необходимости изменения утвержденного режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта или в других случаях), осуществляемого, как правило, во время каникул, своевременно предоставляют ОО информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.
- 3.3.4. Вывешивают меню и прейскурант обеденной и буфетной продукции в местах ее продажи.
- 3.3.5. Проводят бракераж сырой продукции, поступающих продуктов и полуфабрикатов.
- 3.3.6. Проводят ежедневно бракераж готовой продукции с участием представителей администрации ОО, медицинского работника в соответствии с действующим Положением о бракераже.
- 3.3.7. Обеспечивают нормальное функционирование пищеблока силами работников предприятия общественного питания. Укомплектовывают пищеблок квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей, организуют повышение их квалификации.
- 3.3.8. Обеспечивают обучение работников требованиям охраны труда. Осуществляют контроль за соблюдением работниками предприятия общественного питания требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.
- 3.3.9. Организуют проведение аттестации рабочих мест на пищеблоке работников предприятия общественного питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 3.3.10. Допускают к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.
- 3.3.11. Производят текущий ремонт помещения пищеблока ОО. Сроки проведения ремонта определяются предприятием осуществляющим питание детей и доводятся до сведения ОО.
- 3.3.12. Заключают с ОО:
 - договор безвозмездного пользования имуществом и принимают на основании указанного договора по акту приема-передачи имущества на время действия договора нежилые помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое

и холодильное оборудование и т.п.), необходимые для организации питания, с указанием износа;

- договор на возмещение коммунальных услуг, дающий право пользования коммунальными услугами: электроэнергией, тепловой энергией, водоотведением, водоснабжением для организации питания с расчетом стоимости расходов, подлежащих возмещению.

3.3.13. Обеспечивают использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания детей ОО с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгово-кассового и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. Следят за экономным расходованием силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды. Возмещают расходы за коммунальные услуги, в соответствии с заключенным договором. Производят обучение сотрудников пищеблока правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

3.3.14. Обеспечивают приготовление пищи на стационарном оборудовании пищеблока.

3.3.15. Обеспечивают работников пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения за счет средств предприятия общественного питания.

3.3.16. Обеспечивают накрытие (сервировку) столов в обеденном зале ОО перед началом приема пищи обучающимися ОО силами работников предприятия общественного питания.

3.3.17. Обеспечивают уборку помещений пищеблока силами работников предприятия общественного питания за счет собственных средств.

3.3.18. Производят входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, обеспечивают производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, в соответствии с требованиями законодательства с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставляют по требованию ОО. Обеспечивают проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора с филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Калининграде.

3.3.19. Обеспечивают наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражных журналов, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги

отзывов и предложений, журналов здоровья и осмотра сотрудников, информации о предприятии общественного питания и услугах.

- 3.3.20. Оплачивают расходы за разработку технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания в ОО.
- 3.3.21. Назначают ответственное лицо для взаимодействия с ОО в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в случае сложившихся аварийных и других чрезвычайных ситуаций. Предоставляют ОО необходимую информацию об ответственном лице: ФИО, контактный телефон или домашний адрес.
- 3.3.22. Заводят книгу отзывов и предложений и предоставляют ее обучающимся, достигшим 14 лет, и работникам ОО по их требованию.
- 3.3.23. В наглядной и доступной форме доводят до сведения обучающихся и работников ОО необходимую и достоверную информацию об оказываемых предприятием общественного питания услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения обучающихся и работников ОО посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.
- 3.3.24. Обеспечивают в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию ТОУ Роспотребнадзора.