

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Ершова Саратовской области»**

СОГЛАСОВАНО с Родительским Комитетом МОУ «СОШ №1 г.Ершова» <i>(протокол от 16.01.2024г. №2)</i>	ПРИНЯТО Педагогическим советом МОУ «СОШ №1 г.Ершова» <i>(протокол от 16.01.2024г. №4)</i>	УТВЕРЖДЕНО приказом по МОУ «СОШ №1 г.Ершова» <i>от 19.01.2024г. № 8</i>
---	---	---

ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке и организации горячего питания
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №1 г.Ершова Саратовской
области»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся (далее Положение) в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Ершова Саратовской области» (далее – МОУ «СОШ №1 г.Ершова») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом школы;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

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

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

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МОУ «СОШ №1 г.Ершова» являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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 в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно находятся:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

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

- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. 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.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.10. 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.

3.11. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

3.12. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.13. Примерное меню утверждается директором школы.

3.14. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.15. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.17. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.19. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.20. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.21. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту

охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.22. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

3.23. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано государственными организациями субъектов Российской Федерации и муниципальными образовательными организациями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается соответственно органами государственной власти субъектов Российской Федерации и органами местного самоуправления.

4. ДОКУМЕНТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПОСТУПАЮЩИХ ПРОДУКТОВ.

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение должен осуществляться при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Все документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, должны сохраняться в оздоровительном учреждении до окончания использования продукции.

4.2.

№	Вид, поступающей продукции	Документы
2.	Вся пищевая продукция, выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза (то есть на территориях трех государств России, Белоруссии и Казахстана), подлежит обязательному декларированию соответствия, за исключением: - Не переработанной пищевой продукции животного происхождения; - специализированной пищевой продукции; - уксуса.	- Товарно-транспортные документы (накладные) - Декларация о соответствии РФ или Декларация о соответствии таможенного союза (или сертификат соответствия, если он выдан до дня вступления в силу ТР ТС), - Информация для потребителя (маркировка на потребительской таре, этикетке и др.) <u>Кроме того:</u> - Документы ветеринарно-санитарной экспертизы (на не переработанную пищевую продукцию животного происхождения).

4.3. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки. Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной.

4.4. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

4.5. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции (из ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»).

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения (то есть маркировка потребительской упаковки):

4.5.1. наименование пищевой продукции;

4.5.2. состав пищевой продукции, за исключением пищевой продукции, состоящей из одного компонента, указанного в наименовании продукции, а также свежих фруктов, ягод, овощей (не очищенных, не нарезанных), уксуса из одного вида продовольственного сырья.

Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли.

4.5.3. количество пищевой продукции (в единицах объема, массы или счета (штуках));

4.5.4. дату изготовления пищевой продукции ("дата изготовления" при сроке годности до 72 часов указывается час, число, месяц изготовления; при сроке годности от 72 часов до трех месяцев - число, месяц, год; при сроке годности три месяца и более - месяц, год или числа, месяца, года; "год изготовления" - для сахара. После слов "дата изготовления" указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку);

4.5.5. срок годности пищевой продукции (указание срока годности осуществляется с использованием следующих слов: "годен до" с указанием часа, числа, месяца при сроке её годности до 72 часов; с указанием числа, месяца, года при сроке её годности от 72 часов до трех месяцев; с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке её годности не менее трех месяцев. В целях указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово "годен" с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке годности до 72 часов слово "годен" с указанием количества часов. После слов "годен до", "годен", "годен до конца" указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку. Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью "Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения");

4.5.6. условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

4.5.7. наименование и место нахождения изготовителя пищевой

продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также для импортной продукции наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации- импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

4.5.8. рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

4.5.9. показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ на 100 г или 100 мл и (или) на одну порцию с указанием количества такой порции).

4.5.10. сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО). В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО, при маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указывается.

4.5.11. единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, подтверждающий соответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза или в переходный период (до 15.02.2015) знак обращения на рынке РФ, подтверждающий соответствие продукции требованиям законодательства РФ.

4.6. Маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза, за исключением наименования места нахождения изготовителя импортной продукции при условии указания страны изготовителя на русском языке (если страна, где изготовлена продукция, не является членом ТС).

4.7. В маркировке на потребительской упаковке могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, знаки систем добровольной сертификации.

4.8. В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки должна

соответствовать требованиям к маркировке потребительской упаковки.

4.9. Дополнительные требования к маркировке отдельных видов пищевой продукции (дополнительно к вышеуказанным требованиям):

4.9.1. Молоко и молочные продукты (из ТР ТС 033/2013):

- массовая доля жира в % (для молока содержащих продуктов – массовая доля молочного жира в % в жировой фазе);
- содержание в готовом кисломолочном продукте микроорганизмов;
- содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, др. веществ с указанием отношения количества добавленных в продукт веществ к суточной дозе их потребления;
- информация о подтверждении соответствия продукции (декларация о соответствии или сертификат соответствия, выданный до вступления в силу ТР ТС).

4.10. Продукты убоя и мясная продукция (из ТР ТС 034/2013):

Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать вышеперечисленным требованиям, а также следующим требованиям:

- а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма овальной формы в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;
- б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;
- в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:
 - вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков);
 - наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;
 - количество продуктов убоя;
 - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

4.11. При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки - вышеуказанная информация указывается в маркировке (или) в товаросопроводительной документации.

4.12. Маркировка субпродуктов должна соответствовать общим требованиям, а также следующим требованиям:

- а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;
- б) в маркировке указываются информация о термическом состоянии (например, "охлажденное", "замороженное"), наименование субпродукта и вид продуктивного животного, от которого получен продукт убоя;
- в) в маркировке указывается (при наличии) информация категории субпродуктов (например, "печень говяжья охлажденная 1 категории").

4.13. Маркировка замороженных блоков из мяса и субпродуктов должна соответствовать вышеперечисленным требованиям, а также следующим:

- а) на транспортную упаковку наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;
- б) в маркировке указывается информация о наименовании субпродукта, виде мяса или субпродуктов продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, а также информация о массовой доле соединительной и жировой ткани (для жилованного мяса);
- в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории субпродуктов (например, "замороженный блок из говяжьей печени 1 категории").

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

- 5.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся начального звена (обеда, завтраки) организуется за счет бюджетных средств.
- 5.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 5.4. 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
- 5.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 5.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем самообслуживания.
- 5.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет зам директора по УВР и/или медицинская сестра (по согласованию).

6. ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОНТИНГЕНТА УЧАЩИХСЯ НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ.

- 6.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:
 - многодетные семьи;

- малообеспеченные семьи;
- дети инвалиды;
- дети с ОВЗ.

6.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 5.1. настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления ребенка в школе, получают льготу на питание – 20 (двадцать) рублей на учащегося в МОУ «СОШ №1 г.Ершова».

6.3. Изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.

6.4. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

7. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Платное питание организуется для всех обучающихся основной и средней ступени обучения.

7.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается на основании цены на продукты питания.

7.3. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем передачи квитанций об оплате классным руководителем в конце каждого месяца.

7.4. Родители (законные представители) до 10-го числа текущего месяца производят оплату за прошедший месяц.

7.5. Снятие с питания (а именно: перерасчет по количеству дней болезни) производится с первого дня отсутствия ребенка классным руководителем.

8. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

8.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

8.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МУ ЦБ УО Ершовского муниципального района.

8.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. Администрация несет ответственность за своевременное

информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

9.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

9.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 5.1. данного Положения);
- за выполнение условий организации платного питания (п.6).