

Комитет по образованию администрации муниципального образования
«Всеволожский муниципальный район» Ленинградской области
Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6
с углубленным изучением отдельных предметов» г. Всеволожска

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
МОБУ «СОШ №6»
г. Всеволожска
(протокол от 24.12.2020 № 3)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МОБУ «СОШ №6» г. Всеволожска
от 30.12.2020 № 271

СОГЛАСОВАНО

На педагогическом совете
МОБУ «СОШ №6»
г. Всеволожска
(протокол от 29.12.2020 № 3)

Положение об организации питания обучающихся
Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №6
с углубленным изучением отдельных предметов» г. Всеволожска

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №6» с углублённым изучением отдельных предметов г. Всеволожска (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Постановлением Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006г. №295 «Об утверждении порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области», Уставом Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №6» с углублённым изучением отдельных предметов г. Всеволожска (далее – Школа).

- 1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.3. Настоящее Положение определяет отношения между администрацией МОБУ «СОШ № 6 г. Всеволожска», организацией общественного питания, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания в Учреждении.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.
- 1.5. Настоящее положение действительно со дня утверждения приказом по Школе до отмены его действия или замены новым.

2. Условия организации питания

- 2.1. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 2.2. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель организации.
- 2.3. Обязанности по организации питания в школе осуществляет организатор питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.
- 2.4. Основными задачами организации питания обучающихся в Учреждении являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в

приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 2.5. Питание обучающихся организуется за счет субсидии в части расходов на питание обучающихся общеобразовательных учреждений из средств федерального бюджета, бюджета Ленинградской области, бюджета Всеволожского муниципального района Ленинградской области и средств родителей.
- 2.6. Питание обучающихся обеспечивается организацией общественного питания, которая выиграла конкурс по организации питания. Заключается муниципальный контракт на оказание услуг по организации питания между руководителем образовательного учреждения и организатором питания в соответствии с действующим законодательством.
- 2.7. На организацию, выигравшую конкурс по обеспечению питания, возлагается ответственность за организацию и качество питания, за соблюдение размера стоимости питания.
- 2.8. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- 2.9. Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- 2.10. Разработан и утвержден в соответствии с муниципальным контрактом порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).
- 2.11. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 заведующий производством общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников производства, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 2.12. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание обучающихся осуществляется в соответствии с двухнедельным цик-

личным сбалансированным утвержденным меню горячих завтраков и обедов для организации питания учащихся 1-4 и 5-11 классов.

- 2.13. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организация, осуществляющие питание обучающихся в Школе, должна размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале на информационном стенде, а также на сайте школы) следующую информацию:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 2.14. В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в школе, для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.
- 2.15. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в соответствии с постановлением Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 г. №295 «Об утверждении порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области».
- 2.16. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 2.17. Обучающиеся Учреждения питаются по классам согласно графику, утвержденному директором Учреждения. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов (на бесплатной и льготной основе) возлагается на организатора питания, назначенного приказом директора Учреждения, в т.ч. на классных руководители

- 2.18. Выдача бесплатного и льготного питания обучающимся происходит через систему безналичной оплаты школьного питания компании «Глолайм».
- 2.19. Классные руководители начальных классов ежедневно своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся детей на бесплатной основе путем подачи заявки через личный кабинет интернет портала системы «Глолайм».
- 2.20. Получение льготного питания для 5-11 классов происходит посредством прикладывания пластиковых карт к считывающему устройству в столовой. А также организована продажа завтраков (обедов) через раздачу или буфет за наличный расчет.
- 2.21. Учет количества питающихся обучающихся (на бесплатной и льготной основе) осуществляется путем ежедневного подсчета в конце рабочего дня заведующей столовой совместно с организатором питания, согласно отчета в Системе «Глолайм». По результатам подсчета составляется Акт о реализации готовых изделий кухни, в котором указывается количество обучающихся, получивших питание, а также его стоимость.
- 2.22. Администрация Учреждения организует в обеденных залах дежурство учителей и обучающихся.
- 2.23. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с Комитетом по образованию администрации муниципального образования «Всеволожского муниципального района» Ленинградской области, территориальным органом Роспотребнадзора.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающихся

3.1. Горячее питание

- 3.1.1. В МОБУ «СОШ № 6» г. Всеволожска организована продажа горячего питания, а также предусмотрено предоставление бесплатного горячего питания для обучающихся 1-4 классов, а также предоставление льготного горячего питания для обучающихся 5-11 классов. (В соответствии с положением о предоставлении бесплатного питания). Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.1.2. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.3. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока. Заявка уточняется *накануне* не позднее 14:00.

3.2. **Дополнительное питание**

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции и горячего питания.

3.2.2. Реализация буфетной продукции и горячего питания осуществляется только в буфетах школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждённым меню.

3.2.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. **Питьевой режим**

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе.

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. **Обязанности участников образовательных отношений при организации питания**

4.1. **Директор школы:**

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
 - назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
 - обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.
- 4.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.
- 4.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
 - снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем
- 4.4. Работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
 - вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
- 4.5. Классные руководители:
- представляют организатору питания заявку об организации горячего бесплатного и льготного питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
 - уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
 - осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
 - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
 - выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.
- 4.6. Родители (законные представители) обучающихся:
- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе.

5. Контроль за организацией питания

- 5.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля.
- 5.2. Дополнительный (в т.ч. родительский) контроль организации питания осуществляется комиссией управляющего Совета школы в соответствии с положением о комиссии.
- 5.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года с правом кооптации членов. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.4. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса.
- 5.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда. Несут ответственность за отпуск блюд учащимся по факту.
- 5.6. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования;
 - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в управление образования;

- проверяет меню, стоимость питания;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся;
- контролирует своевременное предоставление необходимой отчетности в бухгалтерию МОБУ «СОШ №6» г. Всеволожска.
- контролирует своевременное ведение журналов: журнал по проведению бракеража пищевых продуктов и готовых блюд, журнал по проведению уборки помещений, журнал по охране труда и технике безопасности и др.

5.7. Во исполнение вышеуказанных пунктов данное Положение предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Управляющим Советом школы, педагогическим советом, медицинским работником.

6. Документация

- 6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):
 - 6.1.2. Положение о порядке организации питания обучающихся;
 - 6.1.3. Положение о порядке предоставления бесплатного питания;
 - 6.1.4. Положение о бракеражной комиссии;
 - 6.1.5. Положение о комиссии по питанию Управляющего совета школы;
 - 6.1.6. Распоряжение директора о создании комиссии по организации бесплатного питания, бракеражной комиссии;
 - 6.1.7. График питания обучающихся;
 - 6.1.8. Документы по учету питающихся;
 - 6.1.9. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам питания

7. Меры по улучшению организации питания

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Комитет по образованию сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Работники школы, организация осуществляющее организацию питания виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.