

_____ **Алиева П.А.**

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Муниципальном казенном
общеобразовательном учреждении «Левашинская средняя
общеобразовательная школа №2»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания, обучающихся в образовательной организации МКОУ «Левашинская СОШ №2» (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в образовательной организации, а также регулирует отношения между образовательной организацией и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной и платной основах.

1.2. К компетенции образовательной организации относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся по начальному, основному, среднему уровню образования основным (горячим) питанием, обеспечение горячим питанием и реализацией буфетной продукции для 5-11 классов (на платной основе), аутсорсингом, бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы образовательной организации (далее - ОО) по графику, утвержденному руководителем организации согласно расписанию учебных занятий.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся по начальному, основному, среднему уровню образования, разработанными в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным руководителем ОО (в случае самостоятельной организации питания в ОО)/согласованным руководителем ОО (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОО).

1.5. Под организацией горячего питания и реализацией буфетной продукции для 5-11 классов (на платной основе), понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем ОО (в случае самостоятельной организации питания в ОО), согласованным руководителем ОО (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОО) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.6. Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии

с примерным ассортиментным перечнем блюд, согласованным руководителем ОО согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.7. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета Республики Дагестан и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации обучающимся образовательной организацией отдельным категориям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детям военнослужащих-контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев (далее - льготные категории обучающихся).

2. Цели и задачи

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 являются:

повышение доступности и качества школьного питания;

модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий;

охват горячим питанием в образовательных организациях как можно большего количества обучающихся;

обеспечение льготным и бесплатным питанием категорий обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке;

привлечение к организации питания в образовательных организациях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся в образовательной организации

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации [от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#).

3.2. Питание обучающихся ОО должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. [Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](#).

2. [Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](#).

3. [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»](#).

4. [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»](#).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

11. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций».

12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях».

13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций».

14. Иные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в ОО.

3.3. Образовательная организация осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и льготной основах.

3.4. Образовательная организации может организовывать горячее питание в следующих формах:

- форма самостоятельной организации питания обучающихся;
- форма аутсорсинга, в том числе и на платной основе для 5-х - 11-х классов.

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком продуктов питания и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляется в порядке, установленном [Федеральным законом](#) от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», [Федеральным законом](#) от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.5. Режим питания в образовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.6. В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований [санитарного законодательства](#). Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.7. Организация питания, обеспечение качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья обучающихся в образовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями [Федерального закона](#) от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.8. В образовательной организации приказом директора создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия), в состав которой входят:

директор,
заместитель директора,
ответственный за организацию питания,
представители общественности (не менее 5 человек).

Комиссия проводит изучение организации горячего питания в образовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в образовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания.

Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

Порядок работы Комиссии предусматривается локальным актом образовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается директором образовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам работы являются внутренними рабочими документами образовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления образовательной организации.

Комиссия принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в образовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

3.9. Образовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) 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 с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора образовательной организации и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в образовательной организации.

3.11. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах НАССР (в английской

транскрипции - Hazard Analysis and Critical Control Points) ХАССП («Анализ рисков и критические контрольные точки»), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

4. Питание обучающихся на платной и льготной основах

4.1. Реализация горячего питания и буфетной продукции, для 5-11 классов (на платной основе), при наличии возможности осуществления в образовательной организации, предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

Реализация горячего питания и буфетной продукции для 5-11 классов (на платной основе) может осуществляться в следующих формах:

- аренда имущества образовательных организаций;
- передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению профессиональной компании, специализирующейся в этой области (аутсорсинг);
- установка вендинговых аппаратов.

4.2. Право на получение льготного питания имеют:

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее и среднее общее образование в образовательных организациях:

дети-инвалиды, получающие основное общее и среднее общее образование в образовательных организациях;

обучающиеся образовательных организаций, являющиеся детьми военнослужащих- контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев.

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, в дни каникулярного периода, в дни отсутствия по болезни, без уважительных причин, в период отмены занятий в связи с закрытием на карантин в образовательной организации, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

4.3. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного и льготного питания обучающимся в образовательных организациях, осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета Республики Дагестан и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, на основании соответствующих соглашений между распорядителями и получателями денежных средств.

4.4. Образовательная организация:

определяет ответственного за организацию питания в образовательной организации;

регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) обучающихся, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) обучающихся расписки в получении документов, содержащие информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у лица, ответственного за организацию питания, в течение 5

лет в соответствии с номенклатурой дел образовательной организации;

обеспечивает контроль и учет обучающихся питанием на льготной основе и контроль целевого расходования бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;

соблюдает сроки предоставления учредителю отчетной документации (акт о предоставленном питании, ежедневное меню, табель учета).

Допущенные нарушения ответственными должностными образовательной организации лицами влекут ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе за причинение материального ущерба, в пределах, определенных действующим [трудовым и гражданским законодательством](#) Российской Федерации.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в образовательных организациях

5.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в образовательных организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

5.2. Пропаганда горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр, оформление официальных сайтов), формирование у детей навыков здорового питания согласно приложению к настоящему Положению.

5.3. Для использования новых форм обслуживания в столовых образовательных организациях проходит поэтапное переоснащение столовых.

6. Контроль за организацией питания в образовательных организациях

Управление образования Администрации МР «Левашинский район» осуществляет контроль за организацией питания обучающихся образовательных организаций, и контроль за целевым использованием расходования средств из федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования.

В целях оказания практической помощи работникам образовательной организации в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в организации, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи может создаваться муниципальная бракеражная комиссия.

В состав муниципальной бракеражной комиссии могут входить сотрудники Управления Роспотребнадзора по Левашинскому району, Управления образования Администрации МР «Левашинский район», Комитета по ветеринарии Республики Дагестан.

Структура и содержание подраздела «Организация питания обучающихся» на сайте образовательной организации.

На сайте образовательной организации должен быть создан подраздел «Организация питания обучающихся» в разделе «Сведения об образовательной организации». На вкладке рекомендуется разместить 6 подразделов и обеспечить их наполнение и регулярное обновление.

I. Информация об организаторе питания и меню

1.1. Организатором питания в школе.

1.2. Основное (горячее) питание обучающихся в школе организовано в соответствии с 10-дневным меню:

1.2.1. примерное 10-дневное меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет на осенне-зимний и весенне-летний период по форме, предусмотренной СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденное организатором питания, согласованное руководителем образовательной организации,

1.2.2. фактическое меню, согласованное директором школы, ежедневно в течение четверти,

1.2.3. диетическое меню, утвержденное организатором питания, согласованное директором школы.

1.3. Дополнительное питание (ассортиментный перечень, утвержденный организатором питания, согласованный руководителем образовательной организации).

1.4. Перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в ОО в разрезе по группам продуктов.

II. Новости:

- о питании учащихся 1 ступени,
- об изменении режима работы школы, столовой,
- о предоставлении питания по адаптированному меню обучающимся, нуждающимся в таковом,

- о диетическом, специализированном питании, и т.д.

Нормативные правовые, распорядительные акты

3.1. Федерального, регионального, муниципального уровня;

3.2. локальные и распорядительные акты ОО по организации питания (локальные и распорядительные акты ОО по организации питания публикуются с подписью руководителя и соответствующими реквизитами о согласовании (при необходимости) и утверждении).

3.2.1. положения:

- об организации питания в ОО.