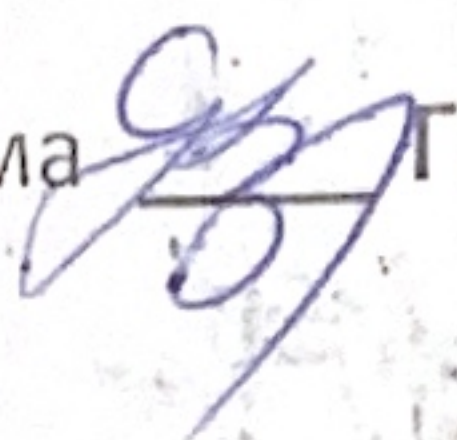


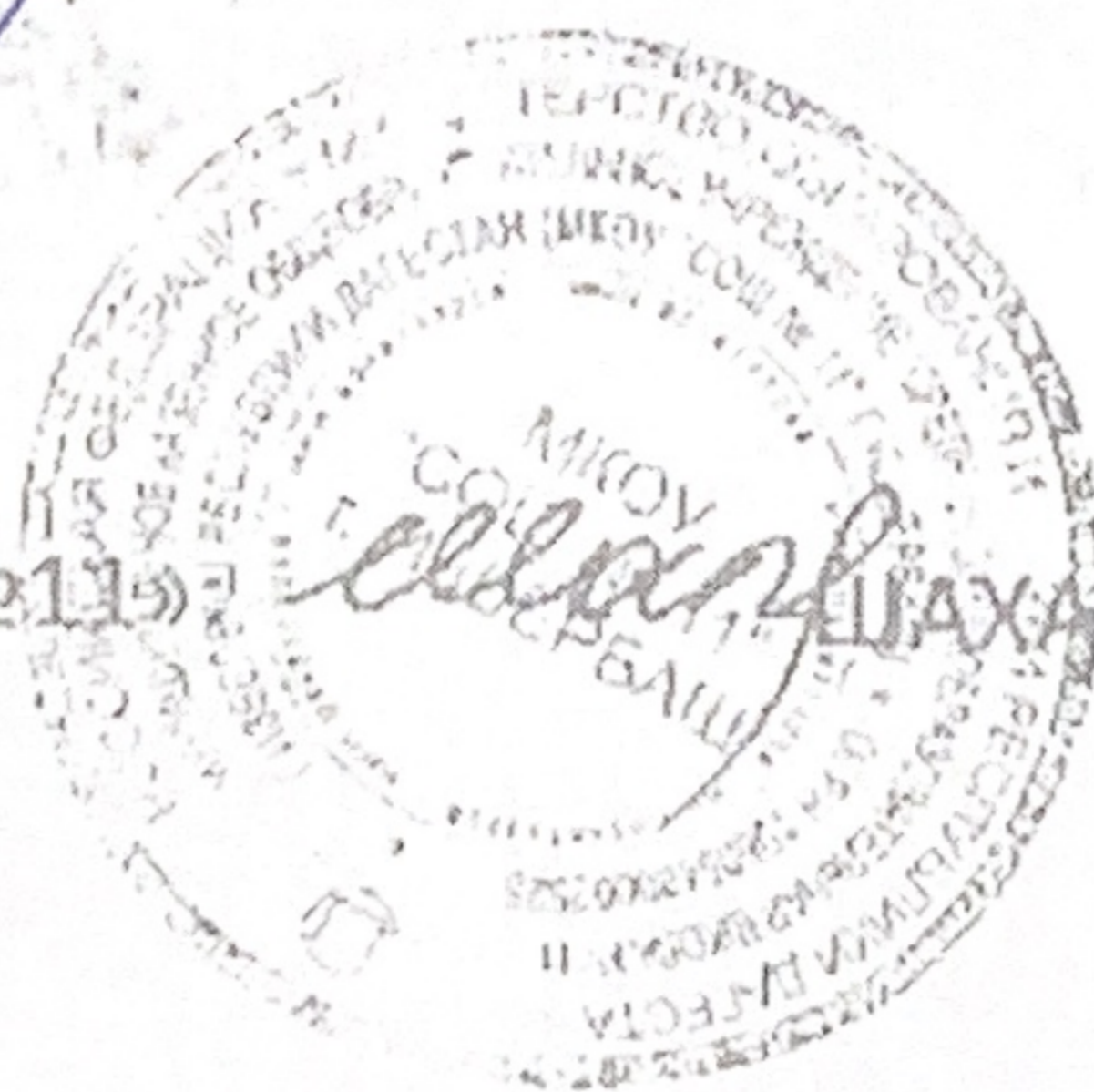
СОГЛАСОВАНО : «13.01.2025»

УТВЕРЖДЕНО:

Председатель профкома  Тайдарова Л.Г.

Приказ №5-1 от «13.01.2025»

ДИРЕКТОР МКОУ «СОШ№11»



ШАХМИРОВА А.Ш

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся 5-11 классов

в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания, обучающихся МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (далее - Положение) разработано в соответствии с федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 .г N о 273-ФЗ, от 30.03.1999 .г оN 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. N о 82 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 .г N о 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Правительства РД от 29.12.2023 .г No 541 «О внесении изменений в государственную программу Республики Дагестан «Развитие образования в Республике Дагестан», Постановлением администрации городского округа «город Избербаш» №432 от 12.11.2024г., уставом МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» .г Избербаш.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (далее - общеобразовательное учреждение).

1.3. К компетенции общеобразовательного учреждения относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 92 декабря 2012 .г N о 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

1.4. Положение регулирует отношения между общеобразовательной организацией и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной и платной основах.

питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы образовательного учреждения по графику, утвержденному руководителем учреждения согласно расписанию учебных занятий.

1.6. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся по начальному, основному, среднему направлению, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными руководителем МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (в случае самостоятельной организации питания МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова») /согласованными руководителем МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова»» (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова»

1.7. Под реализацией буфетной продукции для 5-х - 11-х 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 МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (в случае самостоятельной организации питания в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» согласованным руководителем МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова») согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.8. 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, утвержденным руководителем специализирующейся в этой области, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (в случае самостоятельной организации питания в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» согласованным с руководителем МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в МКОУ «СОШ№11 им. М.М. Магомедова» согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.9. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся за счет бюджетных средств (при наличии средств в муниципальном бюджете) муниципальных образовательных учреждений города Избербаш из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (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 общеобразовательных организациях как можно большего количества обучающихся;

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

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

3. Общие подходы к организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3.2. Питание обучающихся в МКОУ «СОШ №11 им. М.М. Магомедова» 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 РТ СТ 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-противоэпидемиологических 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 общеобразовательных организаций».
12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России

№ 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

14. Иные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания в ОУ.

3.3. Администрация в МКОУ «СОШ №11 им. М.М.Магомедова» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и льготной основах.

3.4. Общеобразовательные учреждения могут 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 общеобразовательной организацией регулируются путем заключения

договора. Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в общеобразовательной 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 общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.6. В общеобразовательной организации 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 общеобразовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями Федерального закона от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».» осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и льготной основах.

3.8. В общеобразовательной организации приказом директора создается Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия), в состав которой входят: директор, заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель общественности (не менее 5 человек).

Комиссия проводит изучение организации горячего питания в общеобразовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной 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 общеобразовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается директором общеобразовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам

работы являются внутренними рабочими документами общеобразовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления общеобразовательной 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 общеобразовательной 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. Общеобразовательная 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. Предельная стоимость питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается постановлением администрации городского округа «город Избербаш».

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

3.12. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах 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. Порядок организации питания

4.1. Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на бюджетной и платной основе, также в Организации существует буфетное питание на платной основе.

4.2. Одноразовым горячим питанием за счет средств республиканского бюджета обеспечиваются обучающиеся осваивающих образовательные программы основного общего и среднего образования детей военнослужащих – контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев.

4.3. Двухразовым горячим питанием за счет средств республиканского бюджета обеспечиваются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей - инвалидов осваивающих основные общеобразовательные программы в форме очного обучения.

4.4 Для получения питания за счет средств республиканского бюджета родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание.

4.5 Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.

4.6 Для получения горячего питания на платной основе родители (законные представители) должны написать заявление не позднее чем за 30 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, чтобы Организация имела возможность заказать необходимое количество порций.

4.7 Оплата горячего питания и буфета осуществляется путем пополнения карты учащегося через специальные терминалы либо через личный кабинет на сайте родителя (законного представителя).

4.8. В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении либо в личном кабинете на сайте родителя (законного представителя).

4.9. Организация создает следующие условия для организации питания учащихся.

- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.).

5. Питание обучающихся на платной и льготной основах

5.1. Реализация буфетной продукции, для 5-х - 11-х классов (на платной основе) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством. Реализация буфетной продукции для 5-х - 11-х классов (на платной основе) может осуществляться в двух формах:

- аренда имущества образовательных организаций;
- установка вендинговых аппаратов.

Передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению профессиональной компании, специализирующейся в этой области (аутсорсинг), может быть реализована на платной основе для 5-х - 11-х классов.

5.2. Право на получение льготного питания имеют:

обучающиеся из многодетных малоимущих семей, получающие начальное, основное и среднее общее образование в образовательных организациях. Под многодетной малоимущей семьей понимается семья, имеющая трех и более детей в возрасте до 18 лет, зарегистрированная в установленном порядке в качестве малоимущей;

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

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

обучающиеся общеобразовательной организацией, являющиеся детьми участников специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской

документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации,

обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет таблицу учета посещаемости школьной столовой;

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

6. Мероприятия по улучшению организации питания

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

6.2. 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 1 к настоящему Положению.

6.3. Для использования новых форм обслуживания в столовых общеобразовательных организациях проводится поэтапное переоснащение столовых.

7. Контроль за организацией питания

Администрация МКОУ «СОШ 11 им. М.М. Магомедова», осуществляет контроль за организацией питания обучающихся в школе.

В целях организации горячего питания и осуществления контроля за качеством питания детей в школе, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается бракеражная комиссия.

В состав школьной бракеражной комиссии могут входить сотрудники пищеблока, зам. директора по УВР, медработник, социальный педагог и представители родительской комиссии.

8. Ответственность сторон.

8.1. Допущенные нарушения ответственными должностными лицами влекут ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе за