Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 11

имени Героев воинов-интернационалистов города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области

446208 г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4, тел. 2 – 02 – 32, E-mail: schl11_nkb@samara.edu.ru

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом протокол № 10 от 29.12.2020 года Председатель УС О.Н.Тараканова

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска от 30.12.2020 года № 598 – од Директор Н.Б. Левина

ПОЛОЖЕНИЕ об организации горячего питания обучающихся

ПРИНЯТО

Педагогическим советом Протокол № $\underline{4}$ от $\underline{24.12.2020}$ года Председатель Н.Б. Левина

1. Обшие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе № 11 имени Героев воинов - интернационалистов города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области

(далее – образовательная организация).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в образовательной организации является частью методики здоровьесбережения школьников.

Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся в соответствии с законодательством РФ и на основании Договора по организации питания обучающихся, заключенного образовательной организацией с НМУП «Фабрика школьного питания» (далее-ФШП).

1.4. Тезаурус:

- потребитель обучающийся, использующий услуги общественного питания исключительно для личных нужд;
- исполнитель организация, оказывающая потребителю услуги общественного питания ФШП.
- 1.5. Услуги общественного питания (далее именуются услуги) оказываются в столовой образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляется ФШП.

В столовой образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал) обучающихся, а также помещения для хранения и приготовления пищи.

На основании гигиенических требований к условиям обучения в столовой образовательной организации для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и/или обед).

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее OB3) двухразовое питание организуется бесплатно на основание заявления родителей (законных представителей) и предоставленных в ГБОУ ООШ № 11 г. Новокуйбышевска следующего пакета документов:

- заявление родителей (законных представителей) о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации;
- основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя, и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);

- расписку родителя (законного представителя) о том, что на ребенка не оформлено ежемесячное пособие на питание ребенка в государственных или муниципальных образовательных организациях, реализующие основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего или среднего общего образования, на основании Закона Самарской области от 16.07.2004 № 122-ГД «О государственной поддержке граждан, имеющих детей»;
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с OB3» (с актуальным сроком действия).

Для обучающихся 1-4 классов одноразовое питание организуется бесплатно.

- 1.6. Согласно заявления родителей (законных представителей) обучающихся с OB3 вместо двухразового бесплатного питания возможно предоставление денежной компенсации в соответствии с нормативными документами РФ.
- 1.7. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией образовательной организации и утверждается директором.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) образовательная организация обязана своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления деятельности столовой.

- 1.8. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (столовой) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).
- 1.9. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются нормативные документы) обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.
- 1.10. Исполнитель должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.
- 1.11. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

II. Цели и задачи организации горячего питания

- 2.1. Цель организации горячего питания обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием, и буфетной продукцией обучающихся и работников образовательной организации в течение учебного года и летний оздоровительный период.
- 2.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся и работников образовательной организации являются: создание условий для социальной и

экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся, воспитанников и работников образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием; гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ и обучающихся 1-4 классов; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

- 2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:
- обеспечение льготным и платным питанием обучающихся и работников образовательной организации,
- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.
- 2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:
- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- реализация готовой продукции;
- реализация буфетной продукции.
- 2.5. График работы столовой:

Организация горячего питания - с 8.00 до 16.00 час.

Реализация буфетной продукции - с 11.30 до 12.30 час.

2.7. Количество посалочных мест – 240.

III. Организация горячего питания

3.1. Организация горячего питания возлагается на образовательную организацию в лице директора и заведующего производством (по согласованию); организация общественного питания осуществляется ФШП в столовой образовательной организации, площадь которой соответствует проектной мощности.

Хозяйственные взаимоотношения между ФШП и образовательной организацией регулируются в соответствии с заключенным договором.

Исполнитель обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, установленного оборудования.

- 3.2. Горячее питание получают обучающиеся и работники образовательной организации в соответствии с графиком приема пищи.
- 3.3. В летнее время горячее питание получают обучающиеся, посещающие лагерь с дневным пребыванием обучающихся «Галеон», в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).
- 3.4. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды, буфетную продукцию.
- 3.5. Время получения обучающимися и работниками образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации.

График приема пищи утверждается директором образовательной организации и осуществляется на переменах продолжительностью не менее 20 минут.

- 3.6. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется заведующим производством, на основании 10 дневного примерного меню, согласованного ФШП органами с Роспотребнадзора.
- 3.7. Калькуляция меню производится бухгалтером ФШП калькулятором в соответствии со Сборником рецептур.
- 3.8. Питание организуется по классам в соответствии графиком приема пищи, утвержденным директором образовательной организации. Учитель, ведущий урок, сопровождает обучающихся в столовую. Классный руководитель контролирует прием пищи обучающимися.
- 3.9. Ежедневный учет обучающих, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора.
- 3.10. В дни отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание для него не осуществляется.

Перерасчет платы за питание производится только в случаях предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до непосещения образовательной организации. Передача информации о предполагаемом отсутствии обучающегося может осуществляться через секретаря руководителя по телефону (8 846 35 2-02-32).

Постановка на питание или снятие с питания производится в порядке предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до планируемого посещения образовательной организации или об отсутствии.

Если родители не предупредили работников Школы об отсутствии ребенка, то ответственность за не произведение перерасчета платы за питание лежит на родителях (законных представителях) обучающегося.

3.11. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися, а также ведение бракеражного журнала.

В состав бракеражной комиссии, могут входить

3.11.1. представители:

- педагогической общественности,
- администрации образовательной организации,
- Управляющего совета;
- 3.11.2. заведующий производством столовой (по согласованию).

- 3.11.3. медицинский работник (по согласованию).
- 3.12. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии образовательной организации.
- Бракеражная комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 3.13. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от ФШП, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
- 3.14. Медицинский работник (по согласованию), администрация и педагогические работники образовательной организации несут ответственность за соблюдением санитарно гигиенических норм, режима и качества питания обучающихся.
- 3.15.В компетенцию директора образовательной организации по организации работы столовой и пищеблока входит:
- ежедневное утверждение меню;
- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, столовой;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
- заключение договора с ФШП.
- 3.16. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством, (ответственная ФШП). Контроль за обеспечением прохождения работников пищеблока мед. осмотров и прохождение с соблюдением сороков возлагается на ФШП и медицинского работника образовательной организации (по согласованию).

IV. Обязанности ФШП

- 4.1. Транспортировка продуктов питания осуществляется ФШП на собственном специализированном транспорте, имеющем санитарный паспорт, за счет собственных средств.
- 4.2. Комплектование столовой образовательной организации соответствующими кадрами с опытом работы в обеспечении обучающихся рациональным сбалансированным питанием, знающими основы организации и технологию питания, имеющими допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.
- 4.3. Обеспечение работниками ФШП чистоты и соблюдения санитарноэпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.
- 4.4. Внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания.
- 4.5. Обеспечение обучающихся и работников образовательной организации качественным полноценным питанием.

V. Плата за питание.

- 5.1 Питание обучающихся в столовой организуется за счет:
 - средств родителей;
 - средств регионального бюджета, субсидий, выделяемых на двухразовое бесплатное питание обучающихся с ОВЗ и одноразовое бесплатное питание обучающихся 1-4 классов.
- 5.2. Родительская плата за питание производится согласно договору с ФШП (исполнителя) и родителя (заказчика) не позднее 10-го числа текущего месяца за выбранный вид горячего питания обучающегося. Общая сумма оплаты в месяц зависит от количества учебных дней месяца. Родитель (законный представитель) может произвести предварительную оплату за несколько месяцев, указав период, за который он вносит плату.
- 5.3. Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за завтраки и обеды устанавливается местным органом управления и отражается в нормативноправовых документах.
- 5.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 5.5. Директор образовательной организации назначает ответственного за организацию питания с определением его функциональных обязанностей.
- 5.6. Ответственный за организацию питания ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов). Ведется отдельный учет питающихся обучающихся 1-4 классов и обучающихся с ОВЗ. Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую накануне.

VI. Мероприятия по улучшению организации горячего питания

- 6.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий
- 6.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

Разработала:	К	оренченко	H.A.
aspacorana.		open renke	11.11.