ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска»
Протокол № 7
от 21.06.2024г.

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 73 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"
Местонахождение: Челябинск
Дата: 2024.06.26 13:33:18 +05'00'

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска
_____Л.Е.Шевчук
«__» _____2024 г.

Положение
об организации питания в МАОУ «СОШ №73 г. Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение об организации питания учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №73 (далее - Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет основные организационные правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) с целью укрепления здоровья детей и создания комфортной среды образовательного процесса.
2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

– Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
– Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;
– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32»
– СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
– Уставом школы;

3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МАОУ «СОШ № 73 г.Челябинска».
4. Настоящее Положение принимается на общем собрании работников и утверждается приказом директора школы.
5. Положение принимается на неопределенный срок.

II. Основные направления деятельности

6. Основными направлениями деятельности при организации питания обучающихся в школе является:

1) Обеспечение обучающихся рациональным питание, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

2) Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
3) Предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
4) Пропаганда принципов здорового питания;
5) Социальная поддержка детей-инвалидов, обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и попавших в трудные жизненные ситуации семей;
6) Модернизация пищеблоков школы в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
7) Рациональное использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, и привлечение внебюджетных средств в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. Общие принципы организации питания учащихся

7. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения-столовые, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

1) Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
2) Обеспеченность пищеблоков технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
3) Наличие пищеблоков, подсобных помещений для хранения продуктов;
4) Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
5) Наличие вытяжного оборудования в рабочем состоянии;
6) Соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

8. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью увеличения количества обучающихся, получающих горячее питание.
9. Режим питания в школе определяется СаПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32».
10. Питание в школе организуется на основе примерного 4-х недельного меню, разработанного в соответствии с нормативными требованиями, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
11. Примерное меню утверждается директором школы и ежедневно размещается на стенде в обеденном зале и на сайте школы. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце.
12. Начисление родительской платы производится с учетом табеля посещения обучающихся. Оплата производится через АС «Город».
13. Стоимость готовых завтраков, обедов и кулинарных блюд определяется исходя из стоимости продуктов питания по результатам проведенных котировок для определения поставщиков продуктов питания и с учетом торговых наценок на приготовление блюд, но не более 60%.

14. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
15. Обслуживание в столовой осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
16. На организацию питания заключаются договоры непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Исполнитель имеет соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры; обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся соответствуют СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2.
18. Органами Роспотребнадзора осуществляется систематический контроль организации питания в школе.

IV. Порядок организации питания учащихся

19. Питание обучающихся организуется на платной (за счет родительских средств) и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).
20. Питание на платной основе предоставляется все обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.
21. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят предоплату путем перечисления через Ас «Город» на лицевой счет учреждения с указанием класса и Ф.И.О. обучающегося ежемесячно до 25-го числа месяца, предшествующему месяцу питания.
22. О непосещении обучающимися занятий родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, до наступления дня отсутствия обучающегося.
23. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы шестидневной учебной недели.
24. Отпуск горячего питания обучающимися организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий по графику.
25. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую, обеспечивают порядок и контролируют соблюдение личной гигиены обучающихся перед едой.
26. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
27. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная

комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего столовой, повара, директора школы.

28. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кульнарной продукции).
29. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
    1) Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
    2) Совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся и санитарно-гигиенического режима.
30. Классные руководители:
    1) Ежедневно ведут табель учета посещения столовой обучающимися, в т.ч. питающихся льготно;
    2) Подают заявки заведующему производством на количество питающихся на следующий день до 15.00 ч.

V. Меры социальной поддержки

31. Основанием для получения обучающимся льготы по питанию является заявление родителя (законного представителя) и пакета документов, подтверждающих это право.
32. Горячим питанием за счет бюджетных ассигнований федерального, областного и городского бюджетов пользуются обучающиеся следующих категорий:
    1) Обучающиеся 1-4-х классов (питаются бесплатно);
    2) Дети из многодетных семей;
    3) Дети из семей, родители которых были участниками боевых действий;
    4) Дети из малообеспеченных семей, состоящих на учете в УСЗН;
    5) Дети с хроническими заболеваниями;
    6) Дети-инвалиды (питаются бесплатно).
33. Ответственным за оформление пакета документов на получение льготы по питанию является социальный педагог школы.
34. Список обучающихся, имеющих право на льготное питание, утверждается директором школы.
35. О возникновении причины для прекращения предоставления льготного питания обучающемуся классный руководитель должен предупредить социального педагога.

VI. Контроль организации питания

36. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется представителями родительской общественности обучающихся школы.
37. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в школе, осуществляет Комитет по делам образования города Челябинска.
38. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет главный бухгалтер школы.
39. Ежедневный контроль организации питания обучающихся осуществляется комиссией, в состав которой входят:
    1) Медицинский работник МБУЗ ДГКБ № 9;
    2) Ответственный за организацию горячего питания из числа администрации школы;

3) Представитель первичной профсоюзной организации школы.

40. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы перед началом учебного года.

VII. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

41. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.
42. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.