

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  **Советом Учреждения**  **Протокол № 2**  **от 12.10.2020** |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор БОУ г. Омска «Средняя  общеобразовательная школа № 56  с углубленным изучением  отдельных предметов»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Ю. Ходзицкая  Приказ № 152 – О от 13.10.2020 |

**Положение об организации школьного питания**

1. Общие принципы обеспеченияпитанием
   1. В соответствии c Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РоссийскойФедерации.
   2. В соответствии с Федеральным законом от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может производиться любым юридическим лицом независимо от организационно- правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественногопитания.
   3. Бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 56 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее ‒ учреждение) в своей деятельности по вопросу организации питания руководствуется:

* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессиональногообразования»;
* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательныхорганизаций»;
* МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательныхорганизациях»;
* МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительныхорганизациях)»;
* Приказом Региональной энергетической комиссии по Омской области от 09.06.2011 № 104/28 « Об установлении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях».
  1. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя учреждения.
  2. Организация питания в учреждении осуществляться организатором питания, с которым учреждение заключило договор.
  3. Предприятия или предприниматели, предоставляющие услуги питания (далее ‒ организаторы питания) в учреждении, несут ответственность за качество и безопасность питанияобучающихся.

1. Заключение договоров на оказание услуг по организациипитания
   1. Контракт на оказание услуг по организации питания для 1-4х классов заключается по результатам проведенного открытого аукциона. Неотъемлемой частью контракта является: техническое задание с разработанным и утвержденным руководителем учреждения цикличным меню, согласованным организатором питания; график предоставления услуги и перечень технологического оборудования, стоящего на балансеучреждения.
   2. Договор на оказание услуг по организации питания для детей с ОВЗ заключается путем формирования предложения о закупке из предложений поставщика о продаже, размещенных в открытой части сервиса «Электронный магазин города Омска» (по заказу). Неотъемлемой частью договора является разработанное цикличное меню завтраков и обедов, утвержденное организатором питания и согласованное руководителем учреждения, для обучающихся в возрасте от 7 до 10 лет и в возрасте старше 11 лет.
   3. Договор на оказание услуг по организации питания для получающих социальную поддержку заключается путем формирования предложения о закупке изпредложенийпоставщикаопродаже,размещенныхвоткрытойчастисервиса

«Электронный магазин города Омска» (по заказу). Неотъемлемой частью договора является набор блюд в размере 10 рублей, который утверждается организатором питания и согласовывается руководителем учреждения.

* 1. Договор на оказание услуг по организации питания для обучающихся 5- 11х классов за счет средств родителей (законных представителей) заключается на бумажном носителе, так как оплата за горячее питание осуществляется по безналичному расчету путем перечисления средств на карту ребенка либо непосредственно в кассу обслуживающей организации. Неотъемлемой частью договора является разработанное цикличное меню завтраков и обедов, утвержденное руководителем учреждения и согласованноеорганизатором питания. Также прилагается расчетная стоимость оказания единицы услуги, которая отражает сумму всех затрат на весь объем оказания единицыуслуги.
  2. К договорам по п.п.2.2., 2.3., 2.4 необходимо приложить график предоставления услуги, перечень помещений с указанием площади, перечень технологического, холодильного оборудования и мебели, стоящих на балансе учреждения, передаваемых на безвозмездной основе организаторам питания для оказания услуг по организации питанияобучающихся.

1. Порядок предоставления льготного питания обучающимся вшколе.
   1. Льготное горячее питание обучающимся учреждения предоставляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя учреждения и гарантируется следующим категориям обучающихсяучреждений:

* детям с ОВЗ, посещающимучреждение;
* детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из числа детей-сирот

и детей, оставшимся без попеченияродителей;

* обучающимся из малоимущихсемей;
* обучающимся из многодетных семей;
  1. Дляполучения льготного горячего питанияобучающимсяродителям (законным представителям) необходимо представить следующиедокументы:

Для детей с ОВЗ:

1) письменное заявление родителей (законных представителей) о предоставлении питания по форме, утверждаемой общеобразовательной организацией (завтрак и обед, либо завтрак/обед с последующей компенсацией и указанием расчетного счета);

2) копию заключенияПМПК.

Для детей из многодетных семей, детям, оставшимся без попечения родителей, и лицам из числа детей-сирот и детей,оставшихся без попечения родителей:

1) письменное заявление о предоставлении питания по форме, утверждаемой общеобразовательнойорганизацией;

2) документ,подтверждающийпризнаниевсоответствии с действующим законодательством Российской Федерации статуса малоимущей семьи, статуса многодетной семьи, статуса детей, оставшихся без попечения родителей, и лиц, из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попеченияродителей.

Для детей из малоимущих семей:

1. письменное заявление о предоставлении питания по форме, утверждаемой общеобразовательнойорганизацией;
2. копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личностьзаявителя;
3. копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о рождении (свидетельства об установленииотцовства);
4. копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о регистрации (расторжении) брака;
5. документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачизаявления;
6. копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность и полномочия представителя (при подаче заявления и документов представителемзаявителя);
7. справку установленного образца с места учебы в отношении совершеннолетних детей, обучающиеся по очной форме в образовательных учреждениях всех типов независимо от их организационно-правовой формы, в возрасте до 24 лет включительно, за исключением детей, находящихся на полном государственномобеспечении;
8. справку о составе семьи, выдаваемую органом местного самоуправления или жилищно-эксплуатационнойорганизацией.
   1. Горячее питание для обучающихся 1-4х классов не носит заявительный характер и предоставляется по факту пребывания обучающегося в учреждении.
   2. Список обучающихся, получающих льготное горячее питание, утверждается приказом руководителяучреждения.
9. Составление рационов питания для обучающихся и определение его стоимости
   1. Организаторами питания разрабатываются рационы питания для обучающихся:
   * цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-4 хклассов;
   * цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся 5-11хклассов;
   * цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся с ОВЗ 1-11хклассов;
   * цикличное меню завтраков и обедов для обучающихся 1-11х классов, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями впитании;
   * набор блюд на 10 рублей для обучающихся 5-11хклассов;
   * ассортиментный перечень буфетной продукции для всех категорий обучающихся.
   1. Рационы питания разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных питательных веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально- экономического развития и других факторов. Для обоснования рационов питания применяется расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателямикачества.
   2. Рацион питания определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение рациона питания, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.
   3. Цикличное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10-14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания детей в учреждении, возвратную категорию и физические нагрузки обучающихся. Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в

каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептур. При разработке меню, ассортиментного перечня буфетной продукции для питания обучающихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, не допускать повторение одних и тех блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

* 1. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), что должно подтверждаться необходимымирасчетами.
  2. О каждом случае такой замены организатор питания обязан незамедлительно известить учреждение с обоснованием исключительности случая замены(исключительнымипризнаютсяслучаи,возникшиеврезультатедействия

обстоятельств непреодолимой силы).

* 1. Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в учреждении цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевыхаллергенов.
  2. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании сборника рецептур. Технологические карты утверждаются руководителемучреждения.
  3. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке, при этом отпускная цена на готовую продукцию не должна увеличиться. Увеличение отпускной цены на готовую продукцию допускается в случае увеличения выхода готовой продукции.
  4. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрак, обед, буфетная продукция) для всех категорий обучающихся, необходимо иметь прейскурант цен на готовую продукцию, реализуемую в столовой учреждения, с указанием выхода готового блюда и его стоимости.

1. Порядок организации питания обучающихся для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, пищевойаллергией.
   1. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в учреждении родителю (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю учреждения с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состояниюздоровья.
   2. Родитель (законный представитель) к заявлению прикладывает документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организациипитания.
   3. На основании полученных документов руководитель учреждения совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных издома.
   4. Руководителю учреждения необходимо проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия и т.д.; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.
   5. О детях с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры, проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи ипрофилактики.
2. Порядок организации питания обучающихся учреждения за счет средств родителей (законныхпредставителей).
   1. Питание за счет средств родителей (законных представителей) может быть организовано для всех категорий обучающихся. К питающимся относятся обучающиеся и сотрудники учреждения, а также сотрудники столовой. Обучающимся предоставляется завтрак/обед или 2х разовое питание.
   2. Средняя стоимость питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливается согласно стоимости питания обучающихся в учреждении, исходя из согласованного руководителем учреждения школьного рациона питания и утвержденного организатором питания.
   3. Плата за питание обучающихся производится родителями (законными представителями) самостоятельно путем внесения денежных средств организатору питания, через платежного агента (кассира), по цене, определяемой в ежедневномменю.

6.4 При форме предварительного заказа питания родители(законные

представители) при своевременном уведомлении классного руководителя об

отсутствииребенкавучреждениипоуважительнойпричине(болезниилидругой

причине) не оплачивают питание за пропущенные дни.

6.5. При несвоевременном получении информации об отсутствии обучающегося родители (законные представители) оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятийребенком.

1. Финансирование расходов на организациюпитания.
   1. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся в учреждении происходит следующимобразом:
   * дети с ОВЗ за счет бюджетных средств городаОмска;
   * малообеспеченные, опекаемые и многодетные за счет средств областного

и городского бюджетов;

* + обучающиеся 1-4х классов за счет средств бюджетов разногоуровня;
  + обучающиеся 5-11х классов за счет родительскихсредств.
  1. Субсидии из бюджетов разного уровня носят целевой характер и не могут быть направлены на другиецели.
  2. Учреждением ежедневно осуществляется учет бюджетных средств в зависимости от посещаемости обучающихся (болезнь, карантин, иные причины). Компенсация за горячее питание обучающихся 1-4х классов непредусмотрена.
  3. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, а также размер компенсации родителям (законным представителям) для детей с ОВЗ устанавливаетсяучреждением.
  4. В конце месяца составляется «Акт приема-передачи оказанных услуг по организации питания» и «Ведомость стоимости питания», на основании выставленных счетов (счет-фактуры) подводится итог фактической стоимости питания, или предоставляется организатору питания мотивированный отказ в приемке с приложением перечня недостатков. На основании вышеуказанных документов перечисляются бюджетные средства за питание «льготных»категорий.

1. Контроль учреждения за обеспечениемпитания.
   1. Сведения о численности питающихся (заявку) предоставляет сотрудник учреждения – ответственный за питание, назначенный приказом руководителя (ведет персональный учет питающихся за счет бюджетных средств).
   2. Учреждение обеспечивает создание необходимых условий для организации питанияобучающихся.
   3. Создает комиссию по контролю за организацией питания в учреждении в составе: директор учреждения, ответственный за организацию питания в учреждении, медицинский работник, заведующий производством и представитель родительскойобщественности.
   4. Учреждение осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, обеспечивает культуру и гигиену приема пищи. При организации приёма пищи должны создаваться благоприятная обстановка для приёма пищи, обеспечиваться надлежащее оформление обеденного зала, включая размещение наглядных материалов, пропагандирующих здоровоепитание.
   5. Ежедневно комиссия производит контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся, санитарным состоянием пищеблока в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
   6. Ежедневное ведение заведующей производством учреждения необходимой документации (бракеражный журнал, журналы входного контроля основного и вспомогательного сырья, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журналы контроля температурно-влажностных режимов производственных и складских помещений, холодильных камер, журнал проведения С-витаминизации и другие документы, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Не допускать к реализации пищевую продукцию, не имеющуюмаркировки.

8.6. Не реже 1 раза в квартал в учреждении должны рассматриваться вопросы организации питания обучающихся на административных совещаниях, Советах учреждения, родительских собраниях. Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.

1. Функции организаторапитания.
   1. Использовать помещения и оборудование, предоставленные учреждением, только в целях организации питанияобучающихся.
   2. Принять имеющееся холодильное и торгово-технологическое оборудование учреждения по акту приема-передачи на срок, равный сроку оказания услуг. По окончании срока оказания услуг оборудование передается учреждению актомсдачи.
   3. Укомплектовать пищеблок учреждения необходимыми квалифицированными кадрами в соответствии с потребностью для выполнения всех необходимых процессов при организации питания обучающихся, обеспечить своевременное прохождение ими медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие у работников профилактических прививок в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленногообразца.
   4. Соблюдать противопожарные, санитарные и технические требования при использовании помещения, оборудования, предоставленныеучреждением.
   5. Обеспечивать сохранность предоставленного помещения, оборудования и других материальных ценностей. При организации своей деятельности обеспечивать своевременное выполнение требований пожарной безопасности, предписаний Территориального органа Управления Роспотребнадзора по Омской области.
   6. Поддерживать переданное по акту приема-передачи оборудование учреждения в исправном состоянии. Устанавливать и производить текущий ремонт холодильного и технологического оборудования. Замена или ремонт вышедшего из строя оборудования по вине организатора питания производится за счет организаторапитания.
   7. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствиеих

[гигиеническим требованиям](consultantplus://offline/ref%3DF67D2E936305202BEFA1BAEE1F0F43BD38CA2E74D5F55A4F083AC11E5BEC25B3760C1C45FF1C64C020CABC401A944929F2F42535DA71677E6Be0M), предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, своими силами и за свой счет проводить лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20,включающихидентификациюпродукции,атакжеоплатуисследований, проводимых учреждением, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

* 1. За счет собственных средств нести расходыпо:
  + приобретению и использованию спецодежды, моющих средств и дезинфицирующих средств, в том числе специальных для мытья посуды, иного инвентаря в соответствии с нормами оснащенности предприятий общественного питания при образовательныхучреждениях;
  + проверке и клеймении весоизмерительногооборудования;
  + обеспечению условий хранения ТБО и пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (вывоз ТБО и пищевых отходов осуществляется Исполнителем в соответствии с фактическим объёмом, но не реже чем 1 (один) раз вдень);
  + пищевые отходы собираются для хранения и вывоза в месте на территории учреждения. Пищевые отходы хранятся в отдельных контейнерах (с крышками), установленных на специализированных площадках. В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5°С и ниже) должен быть не более 3 (трех) суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°С) - не более 1 (одних) суток (ежедневный вывоз). Сжигание мусора недопускается;
  + вывоз отходов и обработка контейнеров производится Исполнителем при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Запрещается выбор пищевых отходов из контейнеров и других емкостей дляотходов;
  + осуществляет содержание внутренних систем водоснабжения, водоотведения и электроснабжения напищеблоке;
  + обеспечивает наличие необходимого количества столовой посуды и приборов из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
  + обеспечивает наличие необходимого количества кухонной посуды и инвентаря, соответствующих СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9.10. Несет ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

1. Права и обязанности родителей (законных представителей)обучающихся.
   1. Родители (законные представители) имеют право:
   * подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовымиактами;
   * вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководствоучреждения;
   * знакомиться с цикличным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой, а также на образовательном сайтеучреждения;
   * принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организациейпитания.
   1. Родители (законные представители) обучающихсяобязаны:
   * при предоставлении заявления на льготное питание ребенка, предоставить администрации учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
   * своевременно вносить плату за питаниеребенка;
   * своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в учреждении для снятия его с питания на период его фактическогоотсутствия;
   * своевременно предупреждать медицинского работника или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических заболеваний или иных заболеваний связанных спитанием;
   * вести работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильногопитания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_