

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЮБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИМЕНИ ДУРНЕВА НИКОЛАЯ СТЕПАНОВИЧА»
ЛЮБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Согласовано
Совет Учреждения
МБОУ «Любинская СОШ №1»
_____ Гончаренко С.В.
Протокол № 2 от 01.09.2021 год.

Утверждаю
Директор МБОУ «Любинская СОШ №1»
_____ Смоленцева Е.Е.
Приказ № 71 от 01.09.2021 год.

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ
«ЛЮБИНСКАЯ СОШ №1»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Любинская СОШ №1» (далее – Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Указом Президента РФ от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Любинская СОШ №1» (далее – Учреждение).

1.4. Положение регулирует отношения между общеобразовательным учреждением и родителями (законными представителями) учащихся, определяет порядок организации горячего питания, предоставляемого на платной, льготной и бесплатной основах, порядок улучшения организации питания детей и проведения мониторинга результатов родительского контроля в Учреждении.

2. Цели и задачи

- 2.1. Повышение доступности и качества горячего питания в Учреждении.
- 2.2. Модернизация пищеблоков Учреждения в соответствии с требованиями современных технологий.
- 2.3. Повышение охвата горячим питанием как можно большего количества учащихся.
- 2.4. Обеспечение 100% охвата учащихся младших классов (с 1 по 4 классы) бесплатным горячим питанием.
- 2.5. Обеспечение льготным и бесплатным питанием категорий учащихся, нуждающихся в социальной поддержке.
- 2.6. Привлечение к организации питания в Учреждении юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.
- 2.7. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- 2.8. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

3. Принципы организации здорового питания

3.1. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования

правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

3.2. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

3.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

3.4. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

3.5. Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

4. Организация питания в Учреждении

4.1. Администрация Учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной, льготной и бесплатной основах.

4.2. Питание учащихся организуется по месту учебы на базе школьного пищеблока как самостоятельно школой, так и совместно с предприятиями общественного питания, обслуживающими школу, на договорной основе.

4.3. Для создания условий организации питания в школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4. 3648-20 должны предусматриваться помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

4.4. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьной столовой и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям школьников.

4.5. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

4.6. Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и

нормативами, в соответствии с которыми в Учреждении организуется горячее питание (ч. 2.1 ст. 37 Закона № 273-ФЗ).

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник) – не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в Учреждении определяется режимом функционирования образовательной организации.

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время – не менее 10 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

4.7. Для обучающихся общеобразовательных учреждений предусматривается реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в ассортименте, установленном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.8. Питание в Учреждении организуется на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся учреждения. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Учреждения.

4.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

4.10. Организацию питания в Учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначенное приказом директора из числа административного персонала Учреждения на текущий учебный год.

4.11. Лицо, ответственное за организацию питания, совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания среди обучающихся всех классов.

4.12. Лицо, ответственное за организацию питания, обязано:

- обеспечивать предоставление обучающимся горячего питания на платной, льготной и бесплатной основах в соответствии с приказом и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией горячего питания обучающихся;

- обновлять материалы информационного стенда;

- осуществлять контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих завтраков и обедов;

- вести ежедневный учет обучающихся, получающих льготное и бесплатное питание.

4.13. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.14. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- директор школы;

- медработник школы;

- общественные организации школы;

- лицо, ответственное за организацию питания в Учреждении.

4.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, которая создается на текущий учебный год приказом директора Учреждения.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения, медицинского работника. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

4.16. Питание в Учреждении организуется за счет федерального, республиканского, муниципального бюджетов (ч. 2.1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ) и родительской платы.

4.17. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а

также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего школу.

5. Родительский контроль за организацией питания детей

5.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

5.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

5.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

5.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

5.5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, Управления образования Любинского муниципального района.

6. Организация питания, предоставляемого на льготной основе

6.1. Льготное питание обучающихся в Учреждении дотируется из бюджета Любинского района и предоставляется следующим категориям граждан:

- детям из многодетных семей, имеющих 3 и более детей;
- детям из неблагополучных, малоимущих семей.

6.1.1. Дотации на льготное питание устанавливаются ежегодно постановлением администрации Любинского района с учетом возможностей бюджета Любинского района.

6.2. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается ежегодно на имя директора Учреждения с момента возникновения у обучающегося права на получение льготного питания.

6.3. Питание на льготной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более чем, до конца текущего учебного года.

6.4. Льготное питание предоставляется по согласованию с органом общественного управления образовательного учреждения.

6.5. Льгота на питание предоставляется на основании документов, представленных по распоряжению о бесплатном питании обучающихся.

6.6. Организация питания обучающихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания в Учреждении.

6.7. Контроль за организацией льготного питания осуществляется директором Учреждения.

7. Организация питания, предоставляемого на бесплатной основе

7.1. Бесплатное питание обучающихся в Учреждении организуется из федерального, республиканского, муниципального бюджетов (ч.2.1 ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ).

7.2. Бесплатное питание предоставляется:

7.2.1. Учащимся младших классов (с 1 по 4 классы). Они должны быть обеспечены бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню должно быть горячее блюдо и горячий напиток (ст. 3 Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ);

7.2.2. Детям с туберкулезной интоксикацией;

7.2.3. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

7.3. Заявление о предоставлении питания на бесплатной основе подается ежегодно на имя директора Учреждения с момента возникновения у обучающегося права на получение бесплатного питания.

7.4. Питание на бесплатной основе предоставляется на указанный в заявлении период, но не более чем, до конца текущего учебного года.

7.5. Бесплатное питание предоставляется по согласованию с органом общественного управления Учреждения.

7.6. Бесплатное питание предоставляется на основании следующих документов:

- заявление от родителей (законных представителей) о получении бесплатного питания;

- копия паспорта одного из родителей или законных представителей;

- копия свидетельства о рождении ребенка;

- справка, подтверждающая категорию ребенка (обучающиеся с ОВЗ заключение Центральной психолого-медико-педагогической комиссии, устанавливающей статус «ребенок с ОВЗ»; дети с туберкулезной интоксикацией – справка от врача-фтизиатра; дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей – копия постановления, выданного органами опеки и попечительства). Регистрацию заявлений осуществляет руководитель Учреждения или уполномоченное им лицо.

7.7. Организация питания обучающихся на бесплатной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания в Учреждении.

7.8. Контроль за организацией бесплатного питания осуществляется директором Учреждения.

7.9. Обучающимся с ОВЗ, не посещающим образовательное учреждение и получающим образование на дому, обучающимся, которым лечебно-профилактическим учреждением рекомендовано индивидуальное питание по профилю заболевания, и обучающимся, имеющим психические затруднения при приеме пищи в общественной столовой, имеющим право на получение бесплатного двухразового питания, по заявлению родителей (законных представителей) выдается набор продуктов питания.

8. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательных учреждениях

8.1. Для увеличения охвата учащихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных учреждениях 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).

8.2. Установление в практике организации питания обеспечения молоком учащихся первой ступени обучения.

8.3. Пропаганда «горячего» питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

8.4. Для использования новых форм обслуживания учащихся проводится поэтапное переоснащение столовых.

9. Контроль за организацией школьного питания

9.1. Администрация Учреждения осуществляет контроль за организацией питания обучающихся в школе.