|  |  |
| --- | --- |
| **Принято**На заседании Педагогического советаМАОУ «Викуловская СОШ №1»Протокол №1 от 28.08.2020 года  | **Утверждено**Приказом директора школы от «31» августа 2020г. №175/26 - ОД Директор школы \_\_\_\_\_\_\_Лотов А.А. |
|  |  |

**Положение**

**об организации питания обучающихся**

**МАОУ «Викуловская СОШ №1»**

**С. Викулово**

**2020 год**

**1. Основные положения**

 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся образовательной организации, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (далее – Положение) разработано в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся 1 – 11 классов муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Викуловская средняя общеобразовательная школа №1» и ее структурных подразделений, осуществляющих деятельность по реализации общеобразовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (далее – образовательная организация), подготовлено в целях реализации:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, ст.37, ст.79 п.7;

- Федерального закона от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016) гл.4, ст. 19 и 20;

- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г. № 45;

- Соглашения между Министерством просвещения Российской Федерации и Правительством Тюменской области от 15.08.2020 № 073-09-2020-1083 о предоставлении субсидии из федерального бюджета бюджету субъекта Российской Федерации на софинансирование расходных обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации мероприятий государственных программ субъектов Российской Федерации по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организациях), в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

- постановления Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п (в ред. от 29.05.2020 № 329-п) «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области»;

- перечня мероприятий (Дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, утвержденного приказом Департамента образования и науки Тюменской области от 10.07.2020 №325/ОД в рамках полномочий, определенных распоряжением Правительства Тюменской области от 08.07.2020 № 573-рп «Об определении уполномоченного исполнительного органа государственной власти Тюменской области»;

- распоряжения администрации Викуловского муниципального района от 27.08.2020 № 558-р «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций Викуловского муниципального района и Порядка распределения средств, предоставляемых на возмещение расходов на частичную оплату питания»;

- приказа отдела образования администрации Викуловского муниципального района №58 от 27.08.2020 «Об утверждении Типового положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего, среднего общего образования»

- Устава МАОУ «Викуловская СОШ №1».

 1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся образовательной организации, определяет основные организационные принципы и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями) обучающихся.

 1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на получение полноценного школьного горячего питания в образовательной организации, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

 1.4. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся образовательной организации классов;

- порядок организации питания в образовательной организации;

- порядок организации питания предоставляемого на льготной основе.

 1.5. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся 1 – 11 классов, родителей (законных представителей) обучающихся, а также работников образовательной организации, Положение регламентирует контроль организации питания администрацией образовательной организации, лица – ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся, определяет порядок ведения документации по питанию.

 1.6. Образовательная организация в лице ее директора, работника образовательной организации, назначенного приказом директора ответственным за организацию питания, заведующего структурным подразделением образовательной организации (далее – ответственные лица), создаёт необходимые и комфортные условия для обеспечения питанием, совместно с предприятиями, поставщиками продуктов питания, организует их поставку в столовые образовательной организации.

 1.7. Организация питания обучающихся и условия функционирования столовых образовательной организации осуществляются в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами с использованием обогащенных и витаминизированных продуктов питания, в соответствии с примерными меню, разработанным АУ ТО «Центр технологического контроля».

 1.8. Настоящее Положение принимается на Педагогическом совете и утверждается директором образовательной организации.

 1.9. Характер взаимодействия между ответственными лицами образовательной организации за организацию питания (подготовка документов, процедура их согласования, утверждение, доведение до заинтересованных лиц, контроль за их соблюдением и прочий документооборот), в части вопросов создания комфортных условий по организации питания обучающихся и функционирования столовых образовательной организации, определяются требованиями инструкции образовательной организации по организации системы делопроизводства.

**2. Основные цели и задачи организации питания в образовательной организации**

 2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

 2.2. Гарантийное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания

 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

 4.5. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

 4.6. Модернизация пищеблока образовательной организации в соответствии с требованиями санитарных норм и правил современной технологии.

 4.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

**3. Общие принципы организации питания в образовательной организации**

 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

 3.2. Администрация образовательной организации осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации питания обучающихся на платной или льготно й основе.

 3.3. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся. Пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

 3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 6 часов.

 3.5. Для обучающихся образовательной организации предусматривается организация двухразового горячего писания (завтрак, обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд в образовательной организации.

 3.6. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в образовательной организации допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании образовательных организаций.

3.7. Питание в образовательной организации обеспечивается за счет средств

областного и местного бюджетов, а также за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

 3.8. Закупка продуктов питания для организации питания обучающихся в столовых образовательной организации и ее структурных подразделений осуществляется в соответствии с локальным актом образовательной организации о закупочной деятельности, соответствующий Федеральному Закону Российской Федерации от 18 июля 2013 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» самой образовательной организацией.

 3.9. Общеобразовательная организация в своей деятельности по организации питания обучающихся взаимодействует с Учредителем - отделом образования администрации Викуловского муниципального района, подразделениями социальной защиты населения и Роспотребнадзора, действующими на территории Викуловского района.

 3.10. Персональную ответственность перед учредителем и контрольно-надзорными органами различного уровня за организацию питания обучающихся в образовательной организации в полном объеме, несет директор образовательной организации.

 3.11. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги по поставке продуктов питания, отвечают за их качество и безопасность при их использовании на основании заключенного с образовательной организацией договора на поставку продуктов питания.

 3.12. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя организации в свободной форме.

В заявлении указывается период в течение учебного года, на который обучающийся обеспечивается питанием, и подтверждается информированное согласие родителя (законного представителя) на порядок и условия оплаты питания в данной организации, установленные локальным правовым актом организации.

В соответствии с выше названным заявлением между образовательной организацией и между обучающимся и его родителями (законными представителями) заключается договор, в котором указываются все особенности, условия, формы, виды и обстоятельства предоставления обучающемуся питания. Форма договора предусматривается локальным актом образовательной организации и должна соответствовать требованиям действующего законодательства РФ.

 3.13. В целях создания условий для обеспечения обучающихся 1 – 11 классов питанием образовательная организация ведут учет с использованием модуля «Учет питания» подсистемы «Электронная школа» региональной единой государственной информационной системы образования (ЕГИСО) количества обучающихся получающих питание.

 3.14. Питание в образовательной организации организовано на основе примерного цикличного двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся, согласованного в органах Роспотребнадзора.

 3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08.

 3.16. Медико-биологическая и гигиеническая оценка примерных меню, разрабатываемых АУ ТО «Центр технологического контроля, выдача санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии типов примерных меню санитарным правилам и возрастной физиологической потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора и образовательной организацией.

 3.17. Ответственность за организацию питания в образовательной организации несет директор, в отделениях – заведующий отделением.

**4. Финансирование расходов на организацию питания**

 4.1. Финансирование расходов на организацию питания обучающихся 1 – 11 классов образовательной организации осуществляется:

 - за счет средств областного бюджета;

* за счет средств местного бюджета;
* за счет средств родителей.

 Финансирование на организацию и обеспечение питанием обучающихся в образовательных организациях осуществляется в соответствии:

- с постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области»;

- с распоряжением администрации Викуловского муниципального района от 27.08.2020 № 558-р «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций Викуловского муниципального района и Порядка распределения средств, предоставляемых на возмещение расходов на частичную оплату питания» в виде субсидии на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся в образовательных организациях.

 В состав субсидии на обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся в образовательной организации включаются расходы:

- на частичную оплату организации одноразового питания обучающихся 5 – 11 классов образовательной организации, обучающихся по основным общеобразовательным программам, за исключением детей из малоимущих семей;

- на частичную оплату организации одноразового питания детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, из малоимущих семей;

- на организацию бесплатного двухразового питания детей, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов;

- на оплату организации питания обучающихся, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы;

- на частичную организацию 3-х разового питания детей, проживающих в пришкольных интернатах;

- на обеспечение не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматриващим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, для обучающихся по образовательным программам начального общего образования.

 В случае изменения (уменьшения, увеличения) объема бюджетного финансирования расходов на частичную оплату питания детей размер стоимости питания вышеперечисленных категорий обучающихся доводится до образовательных организаций приказом начальника отдела образования администрации Викуловского муниципального района.

 Частичная компенсация стоимости питания может осуществляться за счет продуктов, выращенных в подсобных хозяйствах, на учебно-опытных пришкольных участках.

 4.2. Образовательная организация ведет учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, актированных дней, иным причинам.

 Сложившаяся экономия (за исключением экономии бюджетных средств, передаваемых в местный бюджет из областного бюджета в форме субсидии на обеспечение питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (на обеспечение не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка), подлежит возврату в доход областного бюджета в соответствии с Правилами формирования, предоставления и распределения субсидий из областного бюджета местному бюджету, утвержденным Правительством Тюменской области) на основании приказа директора образовательной организации направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся и (или) обучающихся из малоимущих семей, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (-дети, оказавшиеся в экстремальных условиях (пожар, затопление, другое стихийное бедствие, несчастный случай;

- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи (временная нетрудоспособность родителей, временное отсутствие заработка родителей;

- дети, нуждающиеся в дополнительной социальной адаптации (склонные к бродяжничеству, находящиеся в состоянии конфликта с семьёй).

 4.3. Оплата за питание обучающихся в образовательной организации производится родителями (законными представителями) в ежемесячном режиме в соответствии с условиями договора.

 4.4. В случае непосещения обучающимся занятий без уважительной причины и при не уведомлении образовательной организации в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

 Классный руководитель совместно с социальным педагогом должны в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия обучающегося и учесть его наличие либо отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

 4.5. В случае отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося в последующие дни.

 4.6. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся на территории Викуловского муниципального района цен на продукты питания, включённые в состав рекомендованного СанПиНами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания (затраты на оплату труда поваров, транспортные расходы и т.п.).

 Среднесуточная стоимость питания согласовывается утверждается приказом директора образовательной организации.

 Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, определяется в соответствии с настоящим Положением с учетом мнения Управляющего совета образовательной организации,исходя из определенного в соответствии с п.3.1 настоящего Положения размера возмещения расходов на питание соответствующих категорий обучающихся.

 4.7. Финансирование оплаты питания обучающихся, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы, осуществляется за счет местного бюджета исходя из количества обучающихся данной категории и формата организации данного мероприятия.

**5. Порядок организации питания обучающихся 5 – 11 классов**

**образовательной организации**

 5.1. Режим питания в образовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008).

Питание обучающихся в образовательной организации осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания.

Питание обучающихся в образовательной организации может осуществляться в форме сухих пайков в случае:

- временной невозможности организовать горячее питание в общеобразовательной организации (авария на пищеблоке, отсутствие электричества и т.п.),

- при обучении ребенка на дому по медицинским показаниям;

- в случае возникновения в Тюменской области режима повышенной готовности обучающимся в образовательной организации из малоимущих семей и (или) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья образовательной организацией осуществляется выдача продуктовых наборов за счет средств соответствующих бюджетов на обеспечение питанием обучающихся исходя из размера расходов на питание одного обучающегося в день по категориям обучающихся. Определенного приказом отдела образования администрации Викуловского муниципального района на финансовый год.

Состав сухого пайка определяется образовательной организацией, исходя из имеющегося примерного меню, с учетом заболевания ребенка, и по согласованию с родителями (законными представителями). Допускается замена скоропортящихся и запрещенных ребенку по медицинским показаниям продуктов, предусмотренных примерным меню.

Стоимость сухого пайка определяется размером компенсации стоимости питания для соответствующей категории семьи обучающегося.

Порядок выдачи сухого пайка регламентируется решением заседания Управляющего совета образовательной организации и согласовывается с родителями (законными представителями) обучающегося.

 5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором образовательной организации и согласовывается руководителем подразделения Роспотребнадзора, действующим на территории Викуловского района.

Примерное меню составляется в соответствии с рекомендуемой формой, указанной в приложении 1 к настоящему Положению.

 5.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

 5.4. Фактическое меню (утверждается руководителем образовательной организации в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством, калькулятором, диетсестрой или медицинским работником) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Фактическое меню составляется в соответствии с рекомендуемой формой, указанной в приложении 2 к настоящему Положению.

 5.5. Порядок обеспечения питанием обучающихся обеспечивает назначенный приказом руководителя образовательной организации ответственный из числа заместителей, педагогов, работников школы.

 ***5.6. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:***

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- формирует списки обучающихся для предоставления питания;

- предоставляет указанные списки в бухгалтерию образовательной организации для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и/или обедов по классам;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;

- представляет на рассмотрение директору образовательной организации и Управляющему совету образовательной организации списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- контролирует сбор родительской платы за питание обучающихся и ведение соответствующей ведомости (табеля учёта);

- обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания работников образовательной организации;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению питания.

 5.7. ***Классные руководители образовательной организации:***

- ежедневно представляют ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов согласно утверждённой руководителем организации формы согласно приложению 3 к Положению.

- еженедельно представляют ответственному за организацию питания данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

- вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета образовательной организации, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

 5.8. Ответственный дежурный по образовательной организации (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания.

**6. Порядок организации питания обучающихся 5 – 11 классов,**

**предоставляемого на льготной основе**

 6.1.Основанием для учета обучающихся из малоимущих семей, при возмещении соответствующих расходов, является справка, выдаваемая территориальным управлением социальной защиты населения (далее – ТУСЗН). Возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей осуществляется со дня предоставления в образовательную организацию справки выданной ТУСЗН, на период одни календарный год с даты ее выдачи.

 В случае внесения образовательной организацией информации об обеспечении питанием (далее - информация) в модуль «Учет питания» подсистемы «Электронная школа» региональной единой государственной информационно системы образования возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей, осуществляется со дня, следующего за днем внесения образовательной организацией информации, согласно справки в модуль «Учет питания» подсистемы «электронная школа» региональной единой государственной информационно системы образования, на период один календарный год с даты ее выдачи. При этом образовательная организация осуществляет внесение информации в течение 2-х рабочих дней со дня предоставления в образовательную организацию справки ТУСЗН на один календарный год с даты ее выдачи.

 6.2. Питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется в соответствии с приказом директора образовательной организации по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение года.

 Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в образовательной организации, находящемуся в трудной жизненной ситуации, являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) обучающегося, ходатайство (заявка) социального педагога, классного руководителя;

- акт обследования социально-бытовых условий проживания обучающегося членами комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания в образовательной организации, либо членами родительского комитета класса и классного руководителя (социального педагога), подтверждающий нахождение обучающегося в трудной жизненной ситуации.

 6.3. Обучающимся, с ограниченными возможностями здоровья (лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования и детей-инвалидов. Статус обучающегося с ограниченными возможностями здоровья подтверждается заключением психолого-медико-педагогической комиссии), предоставляется двухразовое бесплатное питание, статус ребенка-инвалида подтверждается справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выдаваемой медицинским учреждением.

 Питание обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов осуществляется в соответствии с приказом директора образовательной организации.

 Приказ о предоставлении питания обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам издается 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января (при изменении).

**7. Порядок организации питания обучающихся 1 – 4 классов**

 7.1. Образовательная организация создает условия и обеспечивают бесплатным питанием:

- всех детей, обучающихся в 1-4 классах (в соответствии со списочным составом) - один раз в день;

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей- инвалидов - два раза в день.

 7.2. Финансовое обеспечение оказания услуги по обеспечению бесплатным питанием осуществляется в соответствии:

- с постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п (в ред. от 29.05.2020 № 329-п) «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области»;

- с распоряжением администрации Викуловского муниципального района от 27.08.2020 № 558-р «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций Викуловского муниципального района и Порядка распределения средств, предоставляемых на возмещение расходов на частичную оплату питания»;

 7.3. По заявлению родителей (законных представителей) обучающиеся дополнительно обеспечиваются двух- или трехразовым питанием (с учетом продолжительности пребывания ребенка в школе) за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся в соответствии с порядком и условиями оплаты питания, установленными локальным правовым актом образовательной организации.

В целях создания условий для обеспечения питанием образовательная организация:

- ведут учет (в том числе с использованием модуля «Учет питания» подсистемы «Электронная школа» региональной единой государственной информационной системы образования) количества обучающихся 1-4 классов, получающих горячее питание;

- учитывают при организации горячего питания представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья обучающегося (в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья) и обусловленные состоянием здоровья специальные потребности в питании (необходимость диетического питания, исключение из рациона отдельных продуктов и т.п.); размещают на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию о порядке и условиях организации питания детей, в том числе примерное и фактическое ежедневное меню;

- организуют информационно-просветительскую работу по формированию культуры здорового питания детей;

- ведут учет экономии бюджетных средств на обеспечение бесплатным горячим питанием, сложившейся за счет пропусков учебных дней обучающимися по причинам карантина, болезни, актированных дней и т.п.

 7.4. При зачислении обучающегося в 1 - 4 классы в течение учебного года питание предоставляется с первого учебного дня этого обучающегося, если иной период не предусмотрен в соответствующем заявлении родителя (законного представителя) обучающегося об обеспечении питанием.

 7.5. Основанием для учета обучающихся 1 - 4 классов с ограниченными возможностями здоровья в целях обеспечения двухразовым бесплатным горячим питанием является заключение психолого-медико-педагогической комиссии. Основанием для учета обучающихся 1 - 4 классов, являющихся детьми- инвалидами, является справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная медицинским учреждением.

 7.6. Организация питания осуществляется непосредственно образовательной организацией либо иной организацией (комбинат школьного питания и т.п.) в случае, если соответствующим органом местного самоуправления установлен порядок предоставления субсидий юридическим лицам для возмещения их затрат по организации питания обучающихся (далее — организатор питания).

 7.8. Питание предоставляется обучающимся 1 - 4 классов каждый учебный день в соответствии с графиком организации питания (с разбивкой по каждому 1 - 4 классу), утверждаемым директором образовательной организации и направленным на минимизацию контактов обучающихся в процессе питания.

 7.9. Питание предоставляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10 дней при пятидневной учебной неделе, 12 дней при шестидневной учебной неделе), которое разрабатывается организатором питания, согласовывается руководителями соответствующих образовательных организаций и территориального органа Роспотребнадзора.

 7.10. Примерное меню должно предусматривать бесплатное предоставление ребенку ежедневно не менее одного основного горячего блюда (поочередно в течение учебной недели с учетом выбора родителей из предложенных вариантов меню): крупяное, творожное, яичное блюдо (каши, запеканки, омлеты, макаронные изделия и пр.), суп на основе мясного, куриного или рыбного бульона, второе блюдо из мяса, рыбы или птицы (котлеты, тефтели, гуляш, бефстроганов, биточки, плов, печень, жаркое, кура тушеная, рыба припущенная и пр.) с гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу, фасоль и пр.), а также напиток и хлеб.

 Для обеспечения биологической ценности в питании детей необходимо использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли.

 В меню не допускается повторение одних и тех же блюд ранее, чем через 3 дня. Для детей со специальными потребностями в питании, обусловленными состоянием здоровья, в составе примерного меню формируется отдельный раздел с использованием Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 30.12.2019 № МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

 При разработке примерного меню учитываются:

- утвержденные Роспотребнадзором нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах для соответствующей возрастной категории (7-11 лет) и допустимые нормы замены одних пищевых продуктов другими пищевыми продуктами (при наличии);

- требования СанПиН 2.4.5.2409-08, МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для соответствующей возрастной категории (для одноразового бесплатного горячего питания - в расчете не менее 30% от суточной потребности, для двухразового бесплатного горячего питания - в расчете не менее 60% от суточной потребности);

- размер расходов на питание одного обучающегося в день по категориям обучающихся, определенный органом, осуществляющим функции учредителя образовательной организации, в соответствии с постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п (в ред. от 29.05.2020 № 329-п) «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области», распоряжением администрации Викуловского муниципального района от 27.08.2020 № 558-р «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций Викуловского муниципального района и Порядка распределения средств, предоставляемых на возмещение расходов на частичную оплату питания»;

- цены на продукты питания с учетом сезонности и т.п.;

 В конкретной образовательной организации примерное меню может учитывать национальные, конфессиональные и территориальные особенности питания населения.

 7.11. Фактическое меню утверждается руководителем образовательной организации ежедневно, подписывается заведующим производством, калькулятором, диетсестрой или медицинским работником, и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда).

 7.12. Питание обучающихся в образовательной организации осуществляется в форме бесплатного предоставления сухих пайков (взамен соответствующего бесплатного горячего питания) в следующих случаях:

- временной невозможности организовать питание в общеобразовательной организации (авария на пищеблоке, отсутствие электричества и т.п.);

- при обучении ребенка на дому по медицинским показаниям. Состав сухого пайка определяется образовательной организацией с учетом предусмотренных региональным стандартом требований к примерному меню. При обучении ребенка на дому состав сухого пайка и порядок его предоставления согласовывается с родителями (законными представителями) с учетом потребностей и ограничений в питании, обусловленных состоянием здоровья ребенка.

 7.13. Персональную ответственность за создание условий для обеспечения обучающихся 1 - 4 классов бесплатным горячим питанием несет директор образовательной организации.

 Для непосредственного управления организацией питания в образовательной организации на одного из работников образовательной организации в соответствии с трудовым законодательством могут быть возложены дополнительные функции «администратора питания», включающие:

- выполнение настроек в системе «Электронная школа» в разделе «Питание» для работы системы: указывает сведения о договоре с организатором питания (производит привязку организатора питания к учебному заведению, указывает сроки действия договора), устанавливает настройки по режиму питания обучающихся, редактирует заявку на питание, просматривает движение денежных средств, формирует отчеты;

- формирование списков обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья, для предоставления питания, корректировка этих списков;

- координацию работы по формированию культуры питания;

- ведет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

 7.14. Классные руководители 1 - 4 классов образовательной организации:

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- участвуют в формировании заявок на питание и заполнении необходимых отчетных форм в системе «Электронная школа» в разделе «Питание»;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

 7.15. Экономия бюджетных средств, передаваемых в местный бюджет из областного бюджета в форме субсидии на обеспечение питанием обучающихся, подлежит возврату в доход областного бюджета в соответствии с Правилами формирования, предоставления и распределения субсидий из областного бюджета местному бюджету, утвержденными Правительством Тюменской области на основании приказа директора образовательной организации.

**8. Контроль за обеспечением питания в образовательной организации**

 8.1. Контроль за обеспечением и организацией питания обучающихся 1 – 11 классов образовательной организации осуществляется как в индивидуальной, так и в коллегиальной форме. Индивидуальный контроль осуществляется конкретным должностным лицом образовательной организации, коллегиальный контроль осуществляется комиссионно.

 8.2. Директор образовательной организации, который в рамках должностных полномочий и должностных обязанностей, контролирует:

- организацию льготного питания;

- организацию работы по устранению предписаний надзорных органов по организации питания;

- условия транспортировки и хранения продуктов питания и продуктового сырья;

- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом столовой образовательной организации.

 8.3. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- кроме положений пункта 5.6. настоящего Положения, контролирует посещение столовой как обучающимися, так и другими должностными лицами в рамках соей компетенции;

- обеспечивает наличие комплекта документов пищеблока столовой образовательной организации в соответствии с приложением 5 к настоящему Положению.

 8.4. Заместитель директора по АХЧ осуществляет контроль санитарно- технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

 8.5. Дежурный администратор, классные руководители осуществляют контроль за соблюдением обучающимися правил личной гигиены.

 8.6. Повар (старший повар) столовой осуществляет контроль за соблюдением персоналом столовой правил личной гигиены.

 8.7. Коллегиальный контроль за организацией и обеспечением питания в столовой образовательной организации осуществляет Бракеражная комиссия (далее – Комиссия), создаваемая в образовательной организации в соответствии с приказом директора образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

* медицинский работник образовательной организации;
* повар (старший повар, шеф-повар);
* ответственное лицо образовательной организации за организацию питания;
* представитель органа государственного-общественного управления образовательной организации;
* представитель родительской общественности образовательной организации.

 8.8. Деятельность Комиссии регламентируется локальным актом образовательной организации (далее - ЛНПА). Кроме положений, предусмотренных ЛНПА, Комиссия:

- проверяет качество пищи, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, результаты проверок Комиссия заносит в бракеражный журнал;

- проверяет выполнение требований, предъявляемых надзорными органами и службами в ходе проведения проверок, результаты проверок Комиссия заносит в специальный журнал учета проверок образовательной организации;

- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору образовательной организации;

- вносит администрации образовательной организации предложения по улучшению обслуживания обучающихся;

- оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график посещения обучающимися столовой;

- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

 8.9. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

 8.10. По результатам проверок Комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

 8.11. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

 8.12. Контроль материально-технического состояния пищеблока столовой образовательной организации и обеденного зала осуществляется посредством ведения Паспорта пищеблока в соответствии с приложением 4 к настоящему Положению, паспорт пищеблока образовательной организации заполняется/обновляется образовательной организацией и ее структурными подразделениями ежегодно до 20 августа текущего года.

**9. Права и обязанности**

 **родителей (законных представителей) обучающихся**

 9.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

* подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
* вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
* знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
* принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
* оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

 9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

* при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
* своевременно вносить плату за питание ребенка;
* своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
* своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
* вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

 **10. Информационно-просветительская работа**

**и мониторинг организации питания**

 10.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в муниципальный орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий областной программы совершенствования организации питания, в том числе:

* количество обучающихся, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
* количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
* количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;
* обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
* удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

 10.2. Интенсивность и эффективность работы классных руководителей по организации питания обучающихся учитываются при решении вопроса о стимулирующих выплатах из фонда заработной платы.

 10.3. Орган государственно-общественного управления ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

 10.4. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

 **11. Документация**

 11.1. Для организации и обеспечения процесса питания обучающихся в образовательной организации необходимо иметь следующие документы:

 - Положение об организации питания в образовательной организации;

 - Приказ директора образовательной организации, регламентирующий организацию питания обучающихся с назначением ответственных должностных лиц с возложением на них функций контроля;

 - график посещения обучающимися школьной столовой;

 - табель учета посещаемости обучающимися школьной столовой;

 - справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации и обеспечения обучающихся питанием.

 **12. Заключительные положения**

 12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, регламентирующим ее деятельность по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете , согласовывается с Советом обучающихся и их родителей (законных представителей), утверждается приказом директора образовательной организации.

 12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме и вступают в силу в соответствии с требованиями Методических рекомендаций по разработке, принятию, утверждению и отмене локальных актов образовательной организации, утвержденной приказом отдела образования от 30.12.2014 № 100/15-ОД.

 12.3. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и действует на период до очередного переиздания в связи с возможными изменениями федерального, регионального, муниципального законодательства по вопросам организации и обеспечения питания обучающихся в образовательных организациях общего образования.

 12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.Приложение 1 к Положению

***Рекомендуемая форма***

***составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд***

**День**: понедельник

**Неделя:** первая

**Сезон:** осенне-зимний

**Возрастная категория:** 12 лет и старше

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ рец.** | **Прием пищи,****наименование блюда** | **Масса порции** | **Пищевые вещества (г)** | **Энергетическая ценность****(ккал)** | **Витамины****(мг)** | **Минеральные вещества (мг)** |
| Б | Ж | У | В1 | С | А | Е | Са | P  | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 Приложение 2 к Положению

***Рекомендуемая форма***

***составления фактического (ежедневного) меню***

МАОУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись директора/ФИО директора)

Дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Меню**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Выход | Белки | Жиры | Углеводы | Ккал |
| **Горячий завтрак с 11 и старше** |
| Каша молочная геркулесовая с маслом | 220/5 | 8,9 | 8,6 | 35,2 | 254 |
| Какао | 200 | 5 | 5,1 | 18,9 | 139 |
| Йогурт | 145 | 5,3 | 2 | 7,7 | 72 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 1,7 | 0,3 | 8 | 42 |
| Хлеб ржаной | 25 | 1,7 | 0,3 | 8,8 | 45 |
|  |  |  |  |  | 707 |
| **Горячий завтрак с 7 до 10 лет** |
| Каша молочная геркулесовая с маслом | 200/5 | 7,8 | 8,4 | 29,5 | 225 |
| Какао | 200 | 5 | 5,1 | 18,9 | 139 |
| Йогурт | 130 | 4,1 | 1,5 | 5,9 | 57 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 1,3 | 0,2 | 6 | 31 |
| Хлеб ржаной | 25 | 1,3 | 0,2 | 7,1 | 36 |
|  |  |  |  |  | 599 |
| **Дополнительное питание** |
| Кондитерское изделие (печенье) | 20 | 1,5 | 2,4 | 14,9 | 87 |
| Чай с сахаром | 200 | 0 | 0 | 10,9 | 42 |
|  |  |  |  |  | 129 |
| Мед. работник (подпись) |
| Повар-бригадир (подпись) |

 Приложение 3 к Положению

***Примерная форма табеля учёта***

ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

класс (группа) \_\_\_\_\_\_

всего в классе (группе) \_\_\_\_\_ человек, из них питается \_\_\_\_\_ человек (\_\_\_%),

в том числе: \_\_\_\_ обучающихся из малообеспеченных семей,

\_\_\_\_ обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации,

\_\_\_\_ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

 \_\_\_\_ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в образовательной организации

дата: \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ф.И. учащегося | дата | дата | дата | дата | дата | итого кол-во дней | всего стоимость питания | в том числе за счёт родителей | внесено в кассу за отчётный период | остаток (+)долг (-) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *льготная категория* |
| *Петров Иван* | + | + | + | - | - | 3 |  |  |  |  |
| *….* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *…..* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого обучающихся: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| стоимость 1 дня питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого стоимость питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *не льготная категория* |
| *Иванов Петр* | *+* | *+* | *+* | *+* | *+* | *5* |  |  |  |  |
| *…..* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *…..* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого обучающихся: | ***2*** | ***2*** | ***2*** | ***1*** | ***1*** | ***8*** |  |  |  |  |
| стоимость 1 дня питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого стоимость питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4 к Положению

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ**

**пищеблока образовательной организации**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(наименование ОО)**

Проектная вместимость школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . Фактическое число детей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

1. В образовательной организации имеется:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид пищеблока** | **да/нет** |
| Столовая, работающая на сырье |  |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) |  |
| Буфет-раздаточная |  |
| Буфет |  |
| Помещение для приема пищи |  |
| Отсутствует все вышеперечисленное |  |

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)

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

наименование организации,

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

юридический адрес организации

Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть)

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие)

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение:- центральное;- от сетей населенного пункта;- собственная скважина образовательной организации;- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;- вода привозная;- прочее |  |
| Горячее водоснабжение (указать источник) |  |
| Наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| Отопление:- центральное;- от сетей населенного пункта;- собственная котельная |  |
| Водоотведение:- централизованное;- в сети населенного пункта;- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочее (уточнить) |  |
| Вентиляция (механическая) |  |

4. Для перевозки продуктов питания используется:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид транспорта** | **Да/нет** | **Санитарный паспорт****(имеется/отсутствует)** |
| Специализированный транспорт школы |  |  |
| Специализированный транспорт организации общественного питания |  |  |
| Специализированный транспорт организаций-поставщиков пищевых продуктов |  |  |
| Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего образовательную организацию |  |  |
| Специализированный транспорт отсутствует |  |  |

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Характеристика пищеблока образовательной организации:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Набор помещений** | **Площадь****(кв.м.)** | **Перечень оборудования** |
| **Технологическое****(плиты, моечные ванны, столы, и пр.)****(кол-во единиц)** | **Холодильное****(наименование, кол-во ед., год выпуска)** | **Наличие раковин для мытья рук (кол-во ед.)** |
| Обеденный зал |  |  |  |  |
| *Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная* |
| Раздаточная зона |  |  |  |  |
| Овощной цех |  |  |  |  |
| Холодный цех |  |  |  |  |
| Мясорыбные цех |  |  |  |  |
| Помещение для обработки яиц |  |  |  |  |
| Мучной цех |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба |  |  |  |  |
| Горячий цех |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды |  |  |  |  |
| Моечная кухонной посуды |  |  |  |  |
| Моечная тары |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  |  |  |  |
| Склады |  |  |  |  |
| Буфет |  |  |  |  |
| *Для пищеблока: буфет-раздаточная* |
| Производственное помещение буфета-раздаточной |  |  |  |  |
| Посудомоечная буфета-раздаточной |  |  |  |  |
| *Для пищеблока: комната для приема пищи* |
| Комната для приема пищи |  |  |  |  |

7. Характеристика складских помещений пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид складских помещений** | **Площадь** | **Оборудование, в том числе холодильное (указать количество единиц, год выпуска)** |
| Склад сыпучих продуктов |  |  |
| Склад скоропортящихся продуктов |  |  |
| Овощехранилище |  |  |
| Складское помещение отсутствует |  |  |

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид бытовых помещений** | **Площадь** | **Оборудование** |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока |  |  |
| Гардеробная персонала |  |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  |  |
| Стрика спец.одежды (где, кем, что для этого имеется |  |  |

9. Работники пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Кол-во ставок** | **Укомплек-****тованность** | **Квалифи-****кацион-****ный разряд** | **Стаж работы по специ-****альности** | **Наличие мед.****книжки** |
| Поваров |  |  |  |  |  |
| Рабочих кухни/помощники повара |  |  |  |  |  |
| Официантов |  |  |  |  |  |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы |  |  |  |  |  |
| Технических работников/уборщицы |  |  |  |  |  |

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

|  |  |
| --- | --- |
| **Информация о персонале** | **Да/нет (примечание)** |
| Школы |  |
| Комбината школьного питания |  |
| Организации общественного питания, обслуживающего образовательную организацию |  |
| ЧП, ИП, обслуживающего образовательную организацию (указать наименование, № договора) |  |

11. Питание детей в образовательной организации организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

- через раздачу (кол-во детей) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

13. В образовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд производится/не производится (нужное подчеркнуть)

14. В образовательной организации обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

15. В образовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть, если используются, то сколько раз в неделю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

16. В образовательной организации иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

17.Договор на дератизацию (№, дата) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

18.Договор на дезинфекцию (№, дата) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

19. Договор на дезинсекцию (№, дата) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

20.Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, наименование предприятия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

Дата: «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор образовательной организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 (подпись) (И.О. Фамилия)

Приложение 5 к Положению

**Типовой комплект документов пищеблока**

(СанПиН 2.4.5.2409-08)

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование****документа** | **Рекомендации по наличию и заполнению документов** |
| Должностные инструкции сотрудников пищеблока | Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых продуктов. |
| Журнал бракеража пищевых продуктов и продоволь-ственного сырья | Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале. Оцениваются органолептические свойства поступающих продуктов, наличие документов, подтверждающих качество и безопасность, указываются их сроки годности и даты изготовления. (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08) |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | Заполняется по факту приготовления продукции, снятия пробы и реализации (не заполняется заранее). Замена и факт запрещения к реализации отражается в примечании. Продукция промышленного производства также заносится в журнал, но не оценивается (результаты оценки продукции промышленного производства регистрируются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья). (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08) Журнал «Здоровье» Медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока, заносит результаты в Журнал и ставит подпись перед началом рабочей смены. (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08)  |
| Должностные инструкции сотрудников пищеблока | Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых продуктов. |
| Журнал проведения вит-минизации третьих и сладких блюд | Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08). |
| Журнал учета температур-ного режима холодильного оборудования | С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08). |
| Ведомость контроля за пита-нием | Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" (форма 6 приложения 10 санитарных правил). |
| Свидетельство о поверке весового оборудования | Обязательно наличие на пищеблоке копии свидетельства о поверке весового оборудования. Свидетельство должно быть выдано государственными региональными центрами метрологии, аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений. |
| Меню | раскладка Содержит количественные данные о рецептуре блюд. |
| Сопроводительные доку-менты: Товарнотранспорт-ная накладная (ТТН) с включением сведений о качестве и безопасности продукции. Ветеринарные сопроводительные доку-менты | ТТН (на всю поступившую продукцию) должны храниться в течение всего времени, пока товар имеется на пищеблоке. В соответствии с санитарными правилами для подтверждения качества и безопасности продукции допускается указывать в ТТН сведения: - о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации продукции, подлежащей госрегистрации; - о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат). Продукция животного происхождения сопровождается ветеринарными документами (помимо перечисленных выше). |
| Перспективное и ежеднев-ное меню | Перспективное меню, согласованное руководителями 00 и территориального органа Роспотребнадзора, размещается на сайте 00. Ежедневное меню, утвержденное руководителем 00, ежедневно вывешивается в обеденном зале. В ежедневном меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. |
| Технологические карты | Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (Приложением 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08). В ТК обязательно приводятся ссылки на номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и наименование сборника рецептур. |
| Инструкции к моющим и дезинфицирующим сред-ствам | Все моющие и дезинфицирующие средства используются строго в соответствии с инструкцией по применению. Дезинфицирующие средства сопровождаются свидетельством о государственной регистрации и инструкцией по применению. Инструкции хранятся в месте разведения дезинфицирующих средств. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (со ссылкой на инструкцию определенного дез.средства). |
| Программа производствен-ного контроля | Находится у директора образовательной организации либо организатора питания. При проведении проверки пищеблока могут быть затребованы документы, подтверждающие исполнение ППК (протоколы испытаний, договоры с лабораториями и т.д.). |
| Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока | Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Хранятся у организатора питания. На руки работнику личные медицинские книжки могут быть выданы под роспись: например, для прохождения очередного медицинского осмотра. При этом должна оставаться ксерокопия ЛМК. У водителя-экспедитора личная медицинская книжка должна быть на руках для возможности предъявить ее при проверке. |
| Функциональные обязан-ности ответственного за организацию питания (адми-нистратора питания) обра-зовательной организации | Допускаются копии приказов, заверенных надлежащим образом (подписью руководителя и оттиском печати с отметкой, что это копия) с функциональными обязанностями лица, ответственного за организацию питания. |
| Акты выполненных работ по вывозу твердых бытовых и пищевых отходов, утили-зации | Копии актов предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации |
| Акты выполненных работ по вывозу люминесцентных ламп, исправности лифто-вого оборудования пище-блока | Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации |
| Копии актов выполненных работ на проведение дезинсекции, дератизации помещений пищеблока с указанием площади обра-ботки | Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации |
| Копии актов выполненных работ на проведение дезин-фекции системы вентиляции | Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации |
| График приема пищи обучащимися с указанием продолжительности перемен и перечня классов, на каждой перемене | Рекомендуется размещать рядом с фактическим ежедневным меню, на сайте учреждения. |