

Директор МБОУ «СОШ №1 с. Новосысоевка»

Н.Ю.Смеляя

11 октября 2024г.



## **Положение об организации платного питания обучающихся и работников в МБОУ «СОШ №1 с. Новосысоевка»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации платного питания обучающихся и работников в ГБОУ Школа имени Достоевского (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012г №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом ГБОУ Школа имени Ф.М. Достоевского (далее - образовательная организация, школа).

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся и работников в школе, укрепления здоровья детей.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся и работников в школе. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации платного питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация платного питания в образовательной организации осуществляется на договорной основе с организациями школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательной организации.

Порядок закупки, доставки, производства и(или) реализации кулинарных блюд, примерные меню, организация работы буфетов -раздаточных, осуществляющих реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков, определяются государственным контрактом и (или) договором, заключаемым образовательной организацией с базовой организацией школьного питания в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.5. Платное питание осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.6. Образовательная организация обеспечивает возможность приобретения на пищеблоках (в столовых):

- рационов питания из ежедневных меню;
- готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий из состава рационов питания, указанных в меню;
- дополнительного ассортимента готовых к употреблению пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, скомплектованных как в составе наборов, так и отдельно.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников школы.

1.7. Платное питание предоставляется обучающемуся по предварительному заказу платного питания (рационов и отдельных блюд), размещаемому совершеннолетним обучающимся или родителем (законным представителем) несовершеннолетнего обучающегося на странице «Посещение и питание» портала [www.mos.ru](http://www.mos.ru) или в мобильном приложении «Госуслуги Москвы».

Платное питание предоставляется работнику по предварительному заказу платного питания (рационов и отдельных блюд), через ответственного по питанию школы (корпуса).

Дополнительное питание приобретается обучающимся и работникам из ассортимента дополнительного питания в буфете. Для обучающихся - при отсутствии установленного родителями (законными представителями) запрета на покупку буфетной продукции.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся и работников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- 100% охват горячим питанием обучающихся школы, в том числе с привлечением родительских средств;
- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное предоставление питания в школе с максимальным учетом личных предпочтений и особенностей в питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- реализация принципов здорового питания.

2.3. Информация о питании детей доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте школы и т.п.).

Образовательная организация доводит до родителей и обучающихся следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

ассортимент дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

2.4. Информация о меню доводится до работников ежедневно на сайте школы в разделе «Ежедневное меню».

### 3. Требования к организации питания

3.1. Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Обучающиеся школы, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

3.2. Для обеспечения биологической ценности в питании детей используются:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

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

3.3. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

3.4. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

3.5. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, поступающих в образовательную организацию, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.

3.6. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.7. Реализуемые обучающимся готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

3.8. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

3.9. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.10. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3.11. Обучающиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.12. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором образовательной организации и директором организации школьного питания при заключении государственного контракта и(или) договора.

3.13. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом

режима организации) для каждой возрастной группы детей.

3.14. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

3.15. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

#### **4. Порядок организации дополнительного питания обучающихся и работников**

4.1. При организации дополнительного питания детей и работников в школе должны соблюдаться следующие требования:

- не допускается включать в ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей (приложение №6 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается;

- для организации дополнительного питания в школе допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции;

- через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержанием глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

#### **5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать предварительные заказы на платное питание;
- настроить ограничения на покупку буфетной продукции (создать список запрещенной продукции). Настройка выполняется родителем (законным представителем) обучающегося на странице «Посещение и питание» портала <https://shkola1novosysoevka-r25.gosweb.gosuslugi.ru> учетом размещенного списка товаров;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- знакомиться с информацией о питании детей в школе, в том числе с ежедневным меню, ассортиментом дополнительного питания;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- написать заявление на предоставление горячего питания за родительскую плату
- своевременно вносить плату за питание ребенка, осуществлять контроль за пополнением лицевого счета ребенка;

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе 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.

## 6. Порядок расчетов

6.1. При организации платного питания оплата производится получателями питания предварительно на предстоящий период, но не позднее 7 (семи) календарных дней до начала расчетного периода

- по безналичному расчету путем внесения платежей через отделение банка на расчетный счет организации, предоставляющей питание, по реквизитам, предоставленным образовательной организацией;

6.2. Сумма средств, соответствующая стоимости заказанного (выбранного) питания, резервируется на лицевом счете ребенка/работника в размере суммы заказа на ближайшие 3 (три) дня. Возможность иных покупок в столовой и буфете в счет зарезервированных средств не предусматривается.

6.3. Величина баланса на лицевом счете ребенка/работника с учетом стоимости заказа питания за плату должна быть положительной. При отрицательном балансе заказ не будет выполнен.

6.4. Создание/изменение/отмена заказа позднее, чем за 3 учебных дня до даты получения питания недоступны. В случае, если заказ не будет отменен за 3 учебных дня, стоимость заказа списывается из зарезервированных на лицевом счете обучающегося/работника средств.

## 7. Ответственность и контроль за организацией питания.

7.1. Директор общеобразовательной организации создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

7.2. Директор школы представляет управлению образования отчеты по использованию денежных средств на питание обучающихся.

7.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

7.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник (при наличии) и (или) комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

7.5. Ответственный(-е) за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

7.6. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на оказание услуг по организации питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения обеденного зала общеобразовательной организации достаточным количеством столов и стульев для приёма пищи;
- выполнения норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

7.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы в праве осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов: бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус

поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

7.8. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;
- представляет на рассмотрение директору школы списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, для организации бесплатного горячего питания;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

7.9. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания количество обучающихся на следующий учебный день, для организации питания;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее информацию о количестве обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- еженедельно представляют лицу, 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 обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

7.10. Ответственный дежурный по школе обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

## **8. Документация**

8.1 В школе должны быть следующие документы по вопросам организации платного питания:

- настоящее Положение об организации платного питания обучающихся в школе;
- платный план питания из меню обучающимся;
- заявки на платное питание;
- отчетность по заказанным и оплаченным комплексам платного питания.

8.1 Организация, предоставляющая питание, фиксирует выдачу питания и формирует отчетность по оказанным услугам.

## **9. Заключительные положения**

9.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается на Управляющем совете и утверждается приказом директора школы.

9.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

9.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1, настоящего Положения.

9.4 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

*Приложение* к Положению об организации  
платного питания обучающихся в школе

Директору  
МБОУ «СОШ №1 с.Новосысоевка» \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

от \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

являющегося родителем (законным представителем)

обучающегося \_\_\_\_\_ класса

фамилия, имя, отчество

Настоящим подтверждаю, что я ознакомлен(а) с размещенным на сайте школы в разделе \_\_\_\_\_ по адресу \_\_\_\_\_ Положением об организации платного питания обучающихся в МБОУ «СОШ №1 с. Новосысоевка, а также мне известны и понятны правила работы с сервисом на портале <https://shkola1novosysoevka-r25.gosweb.gosuslugi.ru>

Образовательной организацией мне разъяснены следующие права и обязанности родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся:

- Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
  - подавать предварительные заказы на платное питание;
- Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
  - своевременно вносить плату за питание ребенка, осуществлять контроль за пополнением лицевого счета ребенка;
  - своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

Порядок оплаты платного питания понятен. Я предупрежден(а), что в случае, если заказ не будет отменен за 3 учебных дня, стоимость заказа списывается из зарезервированных на лицевом счете обучающегося средств.

Актуальная информация об услуге «Питание» размещена на официальном сайте проекта <https://shkola1novosysoevka-r25.gosweb.gosuslugi.ru>

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_