

СОГЛАСОВАНО
Родительский
комитет Протокол №1
от 13.01.2022

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ "Приобская НОШ" от
14.01.2022 № 13-од

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ПРИБСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Приобская начальная общеобразовательная школа» (Далее – Школа).

1.2. Основными задачами при организации горячего питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся Школы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка учащихся льготной категории, определенная региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания учащихся, и финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.3. Школа самостоятельно организует горячее питание учащихся на базе школьного пищеблока.

1.4. Положение регулирует отношения между Школой, учащимися, родителями (законными представителями) учащихся, поставщиками продуктов питания.

1.5. Организатором горячего питания в Школе является заместитель директора Школы по воспитательной работе, который совместно с классными руководителями, проводит разъяснительную, контролирующую, профилактическую работу с учащимися и их родителями (законными представителями).

1.6. Ответственность за своевременность и целевое использование бюджетных средств, предусмотренных на организацию питания учащихся Школы, возлагается на главного бухгалтера Школы.

1.7. Горячее питание в Школе обеспечивает заведующий производством (шеф-повар) Школы.

1.8. Для всех учащихся Школы предоставляется бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак - при условии нахождения учащихся в Школе до 6ч.) и бесплатное двухразовое для льготной категории учащихся (завтрак и обед). Для учащихся нельготной категории при условии их нахождения в Школе свыше 6ч., дополнительно предоставляется обед за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

1.9. В целях обеспечения системы организации питания в Школе, рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

1.10. Лица, поступающие на работу на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

1.11. При организации питания учащихся Школы должны соблюдаться требования, установленные:

- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880;
- техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 882;
- техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 № 883;
- техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для учащихся и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 № 797;
- едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 № 299;
- Федеральным законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом Российской Федерации от 21 декабря 2012 № 273 "Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями);

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления учащихся и молодежи»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Главным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Нормативно-правовыми актами регионального и муниципального уровня.

2. Санитарные правила организации горячего питания учащихся

- 2.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
- 2.2. При организации питания учащихся Школы необходимо соблюдать следующие требования:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей учащихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

2.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

2.3.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.3.2. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердым листовых пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

1.3.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

1.3.4. Планировка пищеблока, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. На пищеблоке оказывающем услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,

использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

1.3.5. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

1.3.6. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

1.3.7. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии меню, разработанного на период не менее 2 недель для каждой возрастной группы (7-11 лет; 12 лет и старше);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно – санитарной экспертизы и др.); - книга отзывов и предложений.

2.5. Ежедневное меню утверждается директором Школы.

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблоке должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

2.7. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция пищеблока, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.8. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока должны использоваться раздельное технологическое и

холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

2.9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договора) непосредственно Школой в соответствии с которыми осуществляется финансирование расходов на продукты питания. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания учащихся микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей учащимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у учащихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.11. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.12. В Школе организовывается питьевой режим.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче учащимся при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый учащийся должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного учащегося.

2.13. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.14. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.15. Медицинский персонал Школы должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

2.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу пищеблока;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.17. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.18. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

2.19. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях. Использование ртутных термометров при организации питания учащихся не допускается.

2.20. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.21. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.22. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье учащихся и работников пищеблока, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.23. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

3. Порядок организации горячего питания учащихся

3.1. Финансовое обеспечение питания учащихся Школы осуществляется в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами и дополнительно за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

3.2. В Школе питание учащихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать санитарным правилам и нормам по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

- в Школе разрабатывается цикличное меню, которое утверждается приказом директора

Школы;

- меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы учащихся. Питание учащихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами и нормами;

- меню допускается корректировать с учетом климатогеографических особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания учащихся основных пищевых веществ.

3.3. Школа размещает в доступных для родителей (законных представителей) учащихся и учащихся в местах (в обеденном зале, холле, официальном сайте Школы) следующую информацию:

- цикличное меню;
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания учащихся.

3.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания учащихся, утвержден санитарными правилами и нормами, утвержденными главным санитарным врачом Российской Федерации.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.6. При организации питания учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовывается лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) учащихся назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

- выдача учащимся рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

- при организации питания учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) учащихся, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме учащихся) для временного хранения

готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Работа бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом Школы.

3.8. Прием пищи учащимися Школы осуществляется по графику, утвержденному приказом директора Школы ежегодно на начало учебного года.

4. Учет и контроль за организацией горячего питания учащихся

4.1. Контроль за посещением столовой учащимися Школы, осуществляют классные руководители. Классные руководители предоставляют заведующему производством ежедневно информацию о присутствии учащихся в Школе до начала 1 урока.

4.2. На каждой перемене в столовой присутствует дежурный администратор Школы и классные руководители 1-5 классов.

4.3. Ежедневный учет учащихся льготных категорий, получающих дополнительно горячий обед, ведет социальный педагог Школы.

4.4. Производственный контроль за организацией горячего питания учащихся, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качеством готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной директором Школы.

4.5. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Школе, осуществляет Управление образования и молодежной политики администрации Октябрьского района.

5. Организация горячего питания учащихся за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся

5.1. Горячее питание (обед) учащихся школы за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся осуществляется в случае нахождения учащегося в школе более 6 часов (1-4 классы).

5.2. За счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся в Школе питаются горячим обедом учащиеся не льготной категории 1– 4 классов. Стоимость горячего обеда на одного учащегося устанавливается в размере, установленном решением родительского комитета Школы.

5.3. Предоставление горячего питания учащимся Школы за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся осуществляется исключительно на добровольной основе на основании заявления родителя (законного представителя) учащегося (приложение 1).

5.4. Школа заключает договор на оказание услуги по организации горячего питания учащихся за счет финансовых средств их родителей (законных представителей) (приложение 2).

5.5. Плата за питание учащихся производится родителями (законными представителями) учащихся безналичным расчетом согласно договору, заключенному со Школой.

5.6. Объёмы поступивших средств на организацию питания расходуются на приобретение продуктов питания в соответствии с договорами (контрактами) на приобретение продуктов питания.

5.7. Контроль за правильным и своевременным внесением родителями (законными представителями) учащихся финансовых средств, а также расходованием денежных средств, направленных на организацию питания учащихся, осуществляет главный бухгалтер Школы.

5.8. Контроль за целевым расходованием денежных средств, поступивших в качестве родительской платы за горячее питание учащихся в Школе осуществляют:

- органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования; - общешкольный родительский комитет.

5.10. Классные руководители, сопровождающие в столовую учащихся:

- несут ответственность за отпуск горячего питания согласно списку и табелю посещаемости;

- ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание, в таблице учета питания учащихся (приложение 3);

- готовят необходимую документацию по горячему питанию учащихся для общешкольного родительского комитета, руководителя, бухгалтера Школы.

5.11. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) учащихся с целью организации горячего питания учащихся за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

5.12. Организация питания учащихся Школы за счет финансовых средств родителей (законных представителей) является правом, а не обязанностью Школы. В случае отсутствия необходимых условий для организации питания учащихся за счет финансовых средств родителей (законных представителей), Школа вправе отказаться от оказываемой услуги, предварительно уведомив об этом родителей (законных представителей) учащихся Школы.

Приложение 1 к положению об организации
горячего питания учащихся МБОУ
«Перегибинская СОШ»

Директору

Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Перегребинская средняя
общеобразовательная школа»
Е.Н.Ткач от

(ФИО родителя (законного представителя))

заявление.

Прошу предоставить питание моему(ей) сыну (дочери) _____
_____ учащемуся(ейся) _____ класса с привлечением
родительских средств в дни посещения школы в период с _____ 20__ г по _____
20__ г в виде горячего питания (обеда и/или завтрака) (нужное подчеркнуть).

С положением об организации горячего питания учащихся МБОУ «Перегребинская СОШ»
ознакомлен (а).

(число)

(подпись)

Приложение 2 к положению об организации
горячего питания
учащихся МБОУ «Перегребинская СОШ»

ДОГОВОР на оказание услуг
по организации питания учащихся за счет финансовых средств
родителей (законных представителей) учащихся

с. Перегребное

«_» _____ 20__ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Перегребинская средняя общеобразовательная школа», именуемая в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Ткач Елены Николаевны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и

(Ф.И.О. родителя (законного представителя учащегося))

именуемый в дальнейшем «Заказчик», родитель (законный представитель) учащегося

(фамилия, имя, отчество ребенка, дата рождения)

с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом Договора является услуга по предоставлению горячего питания (обеда и/или завтрака) (нужное подчеркнуть) учащемуся (далее – Услуга).

1.2. Настоящий Договор заключается в целях создания необходимых условий для организации горячего питания, охраны и укрепления здоровья ребенка Заказчика в период предоставления Услуги с _____ до полного исполнения Сторонами обязательств.

1.3. Услуга по настоящему Договору оказывается Исполнителем по месту нахождения Исполнителя, указанному в разделе 9 настоящего Договора.

1.4. Услуга предоставляется ежедневно с понедельника по пятницу в соответствии с утвержденным графиком, примерным меню, согласованным с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе.

2. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Оплата Услуги Заказчиком производится путем перечисления безналичных денежных средств на счет, указанный в пункте 8 настоящего Договора через платёжный терминал Сбербанка России до 15 августа, 15 декабря авансовым платежом. Копия платежного документа предоставляется Заказчиком в обязательном порядке классному руководителю на следующий день после оплаты.

2.2. Обязательства Заказчика по оплате Услуги считаются исполненными на дату внесения средств на счет Исполнителя.

2.3. Стоимость Услуги по предоставлению горячего обеда составляет 101 рублей в день; стоимость Услуги по финансированию горячего завтрака составляет 23 рубля в день.

2.4. По истечении текущего месяца делается перерасчет по фактическому использованию

Услуги. При выполнении требований подпункта 3.3.2. пункта 3 настоящего Договора, расходы Заказчика за дни, когда учащийся не получал Услугу, переносятся на следующий месяц предоставления Услуги.

2.5. В случае невозможности выполнения Услуги, возникшей по вине Заказчика, Услуга подлежит оплате в полном объеме.

2.6. В случае изменения статуса учащегося (перевод в льготную категорию, выбытие из Школы, отказ от Услуги и др.) финансовые средства, не использованные на оплату Услуги, перечисляются на расчетный счет родителя (законного представителя) учащегося на основании заявления и банковских реквизитов получателя.

2.7. В случае невнесения финансовых средств в соответствии с пунктом 2.1. настоящего Договора, предоставление Услуги в месяце, следующем за месяцем оплаты, приостанавливается. Возобновление Услуги возможно при внесении оплаты Услуги до 25 числа месяца, предшествующего возобновлению Услуги.

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Исполнитель обязан ознакомить Заказчика с примерным меню питания учащихся школы посредством размещения информации на официальном сайте школы или при личном обращении.

3.1.2. Предоставить учащемуся Услугу один/два раз(-а) в день в период, указанный в пункте 1.2. Договора.

3.1.3. Оказывать Услугу при условиях её своевременной оплаты Заказчиком.

3.1.4. Обеспечить финансированием расходы на оказание Услуги за счет средств, поступивших от Заказчика в полном объеме.

3.1.5. Предоставить учащимся в соответствии с санитарными правилами и нормами рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, согласно меню.

3.1.6. Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника.

3.1.7. Обеспечивать неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при организации питания учащихся.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Отказаться от исполнения обязательств по настоящему Договору при отсутствии оплаты в сроки, указанные в пункте 2.1., 2.7. настоящего Договора.

3.2.2. Отказаться от исполнения обязательств по настоящему Договору при возникновении иных причин непреодолимой силы.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Своевременно вносить плату за предоставляемую Исполнителем услугу по питанию в соответствии с пунктом 2.1., 2.7. настоящего Договора.

3.3.2. Сообщать ответственному лицу (классному руководителю) до 08:15 часов в день оказания Услуги об отсутствии учащегося в школе и других причинах, повлекших за собой отказ от получения Услуги, и на какой период он распространяется.

3.4. Заказчик имеет право:

3.4.1. Контролировать соблюдение Исполнителем условий Договора, обеспечение качества реализуемой продукции и ее безопасности для здоровья его ребенка, соблюдение санитарных норм и правил.

3.4.2. Отказаться от исполнения настоящего Договора, предупредив об этом Исполнителя не менее чем за неделю.

3.5. Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм и правил при оказании Услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. В случае несвоевременного сообщения Исполнителю информации, указанной в подпункте 3.3.2. пункта 3 настоящего Договора, услуга считается оказанной и подлежит оплате в установленном порядке.

5. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием природных явлений (а именно: наводнения, землетрясения или иного стихийного бедствия), пожара, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

5.2. Срок исполнения обязательств по настоящему Договору сдвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

6.1. В случае невозможности разрешения путем переговоров споров и разногласий, которые могут возникнуть из настоящего Договора, они подлежат рассмотрению в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Все изменения и дополнения к Договору являются действительными, если они оформлены в письменной форме и подписаны Сторонами.

6.3. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

7. ВСТУПЛЕНИЕ ДОГОВОРА В СИЛУ

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до выполнения Сторонами своих обязательств.

7.2. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

8. РЕКВИЗИТЫ ДЛЯ ПЕРЕЧИСЛЕНИЯ СРЕДСТВ

УФК по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре (Управление образования и молодежной политики администрации Октябрьского района, 04873033010)

ИНН 8614006263 КПП 861401001

р. счет 40101810565770510001 в РКЦ г. Ханты-Мансийск г. Ханты-Мансийск БИК 047162000

КБК 02311301995050000130 ОКТМО

71821000

л/счет учащегося 0000000000000000

9. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

ИСПОЛНИТЕЛЬ:	ЗАКАЗЧИК:
Юридический адрес: 628109, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Октябрьский район, с. Перегребное, ул. Таежная, д. №80 МБОУ «Перегребинская СОШ» ИНН/КПП 8614002413/861401001 р/с 03234643718210008700 к/с 40102810245370000007 БИК 007162163 Банк: РКЦ Ханты-Мансийск//УФК по ХантыМансийскому автономному округу - Югре г. Ханты-Мансийск л.счет 023.41.757.1 Телефон: 8(34672) 26-988	ФИО _____ Домашний адрес: _____ _____ Контактный телефон: _____

_____ / Ткач Е.Н. _____ /

_____ / _____ /
подпись родителей(законных представителей)

Классный руководитель

0

0

(расшифровка подписи)

Директор школы

(расшифровка подписи)