

Приложение 28 к приказу по
ГБОУ «ШКОЛА № 10 Г.О. ТОРЕЗ» от 01.07.2024 №180-У

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 10 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИНЯТО
решением педагогического совета

протокол от 01.07.2024г. № 10

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «ШКОЛА № 10
Г.О.ТОРЕЗ» _____ Н.В.
Тусакова
01.07.2024г.



М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ШКОЛА №10 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОРЕЗ»

Торез
2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; ст.11, ст.19 Закона Донецкой Народной Республики от 06.10.2023 № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике»; ст.17, ст.18 Закона Донецкой Народной Республики от 10.04.2015 № 40-ИНС «Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения»; постановлениями Правительства Донецкой Народной Республики от 25.12.2023 № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики», от 25.04.2024 № 45-7 «О внесении изменений в Порядок организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики, утвержденный постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25.12.2023 № 113-12 и об урегулировании некоторых вопросов стоимости бесплатного питания», Указами Главы Донецкой Народной Республики от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатным горячим питанием обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования», от 15.12.2015 № 460 «Об утверждении Временного Порядка установления предельно допустимых цен при закупке товаров, работ, услуг предприятиями, организациями и учреждениями за бюджетные средства и создании Временной межведомственной комиссии по установлению предельно допустимых цен», Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 5 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.

1.7. Организация питания в школе осуществляется работниками школы

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медсестра школы проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал. 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.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой 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 предприятия общественного питания;
- 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.

3.4. 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, 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 пищевой продукции.

3.5. 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.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. 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.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и общеобразовательной организацией.

4.2. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов образовательной организации.

4.3. Товар передается в соответствии с заявкой образовательной организации, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.4. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.5. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.6. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства.

4.7. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.8. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок 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.

4.9. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации.

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. 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 Донецкой Народной Республики.

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

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

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

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

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательного учреждения.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) в меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

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

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы ;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. 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.

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

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

7.13. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности школы.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.4. Администрация общеобразовательной 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.

8.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

8.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4

часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

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

8.10. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.11. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.12. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.17. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором общеобразовательной организации.

8.19. Работа буфета (при наличии) организуется в течение всего учебного дня.

8.20. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

8.21. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, утверждаются директором, вывешиваются в столовой.

8.22. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

8.23. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим питания учащихся утверждается приказом директора.

8.24. Ответственный дежурный по столовой обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

8.25. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

9. Порядок организации питания обучающихся за счет родительской платы

9.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- договора о предоставлении питания за счет родительской платы, заключенного между школой и одним из родителей (законным представителем) обучающегося.

Решение о предоставлении обучающемуся платного горячего питания оформляется приказом директора школы в течение трех дней со дня заключения между школой и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного горячего питания. Право на получение горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием.

9.2. Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется с учетом мнения совета родителей и управляющего совета и утверждается приказом директора школы.

9.3. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

9.4. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет школы с указанием класса, Ф. И. О. обучающегося (или лицевого счета) ежемесячно до 20-го числа месяца, предшествующего месяцу питания.

9.5. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

9.6. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Ответственный работник школы производит перерасчет стоимости питания, и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период.

10. Порядок организации бесплатного питания обучающихся

10.1. В соответствии со статьей 19 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 года № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике» право на бесплатное

питание в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики имеют:

- 1) обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования;
- 2) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики, в том числе обучение которых организовано образовательными организациями на дому;
- 3) обучающиеся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ограниченными возможностями здоровья;
- 4) дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики;
- 5) обучающиеся из многодетных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;
- 6) обучающиеся из малообеспеченных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;
- 7) обучающиеся из числа детей погибших шахтеров, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования;
- 8) обучающиеся, указанные в пункте 9 части 1 статьи 19 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 года № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике»;
- 9) обучающиеся из числа детей участников специальной военной операции, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования.

10.2. В соответствии с частью 5 статьи 19 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 года № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике» обучающимся с ограниченными возможностями здоровья бесплатное двухразовое питание может быть заменено денежной компенсацией в случаях, если обучение по адаптированным основным общеобразовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано государственными организациями Донецкой Народной Республики, осуществляющими образовательную деятельность, на дому, за исключением воспитанников детских домов-интернатов для умственно отсталых детей и глубоко умственно отсталых детей, подведомственных Министерству труда и социальной политики Донецкой Народной Республики, обучающихся педагогами государственных организаций непосредственно в указанных домах-интернатах;

10.3. Обучающимся, осваивающим программы начального общего образования предоставляется бесплатное питание на основании приказа о зачислении детей в образовательную организацию.

10.4. Для получения бесплатного питания родитель (законный представитель) обучающегося (далее - заявитель), указанного в сроки, установленные локальным актом образовательной организации, представляет в образовательную организацию следующие документы:

10.4.1. обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики, в том числе обучение которых организовано образовательными организациями на дому:

заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания;

рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

10.4.2. обучающиеся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ограниченными возможностями здоровья

- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания;
документ, подтверждающий статус ребенка-инвалида
- 10.4.3. дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики;
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания;
документы, подтверждающие утрату ребенком родительского попечения.
- 10.4.4. обучающиеся из многодетных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания;
документ, подтверждающий статус ребенка из многодетной семьи;
- 10.4.5. обучающиеся из малообеспеченных семей, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; документ, подтверждающий получение семьей выплаты как малообеспеченной семье, для подтверждения статуса ребенка из малообеспеченной семьи
- 10.4.6. обучающиеся из числа детей погибших шахтеров, осваивающие образовательные программы дошкольного, основного общего и среднего общего образования
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; копию акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1;
- 10.4.7. обучающиеся, указанные в пункте 9 части 1 статьи 19 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 года № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике»
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; документ, подтверждающий отнесение одного из родителей (законного представителя) к категории погибших (умерших) лиц, указанных в подпункте 2 пункта 1 статьи 3 Федерального закона 12 января 1995 года № 5-ФЗ «О ветеранах»;
- 10.4.8. обучающиеся из числа детей участников специальной военной операции, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования
заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания;
документ, подтверждающий участие одного из родителей в специальной военной операции.

Заявитель несет ответственность за полноту и достоверность представленных сведений.

10.5. Образовательная организация:

- принимает решение о предоставлении или об отказе в предоставлении бесплатного питания обучающемуся;
- утверждает реестр обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание.

10.6. Основаниями для отказа в предоставлении бесплатного питания обучающемуся являются: несоответствие обучающегося требованиям, непредставление документа, подтверждающего статус ребенка

10.7. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни фактического посещения образовательной организации, в том числе во время проведения мероприятий за пределами образовательной организации в рамках образовательного процесса, за исключением обучающихся, обучение которых организовано на дому.

В случае неявки обучающегося в образовательную организацию в связи с болезнью или по иным причинам бесплатное питание не предоставляется.

10.8. Выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания предоставляется по заявлению родителя (законного представителя) либо совершеннолетнего обучающегося с ОВЗ, который обучается на дому

Для получения выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания родители (законные представители) обучающихся или совершеннолетние обучающиеся с ОВЗ представляют в образовательную организацию:

заявление на имя руководителя о предоставлении выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания;

копию документа, исходящего от кредитной организации, содержащего информацию о реквизитах расчетного (лицевого) счета заявителя;

копию рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная организация:

в сроки, установленные локальным актом образовательной организации, утверждает реестр обучающихся, которым предоставляется выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания;

осуществляет ежемесячно выплату денежной компенсации стоимости двухразового питания за дни учебных занятий с момента зачисления обучающегося, указанного в пункте 8 раздела II настоящего Порядка, на счет родителя (законного представителя) обучающегося либо совершеннолетнего обучающегося, открытый в кредитной организации.

10.9. Прекращение предоставления бесплатного питания обучающимся

Предоставление бесплатного питания обучающимся прекращается в случаях:

- отчисления обучающегося из образовательной организации;

- утраты семьей обучающегося соответствующего статуса.

В случае прекращения права обучающегося, указанного в подпунктах 7, 8 пункта 7 раздела II настоящего Порядка, на обеспечение бесплатным питанием родитель (законный представитель) обучающегося или совершеннолетний обучающийся в письменной форме извещает руководителя образовательной организации о наступлении обстоятельств, влекущих прекращение права обучающегося на обеспечение бесплатным питанием, не позднее 10 дней со дня наступления таких обстоятельств.

При обнаружении обстоятельств, влекущих прекращение права обучающегося на обеспечение его бесплатным питанием, руководитель образовательной организации в порядке, установленном локальным актом образовательной организации, издает распорядительный акт о прекращении бесплатного питания обучающегося в течение двух рабочих дней со дня обнаружения таких обстоятельств. Обеспечение бесплатным питанием прекращается со дня, следующего за днем издания распорядительного акта о прекращении бесплатного питания обучающегося.

10.10. Основаниями для прекращения выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания за дни учебных занятий обучающемуся являются:

утрата обучающимся статуса обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с пунктом 16 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- перевод обучающегося с ОВЗ на обучение в условиях общеобразовательной организации (очное обучение).

11. Порядок организации дополнительного питания школьников

11.1. При организации дополнительного питания детей в общеобразовательной организации должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении 8 данного Положения.
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

- для организации дополнительного питания детей 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.

12. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

12.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится образовательной организацией самостоятельно на основании региональных постановлений, распоряжений, приказов.

13. Порядок организации питьевого режима в школе

13.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

13.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

13.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

13.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок 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 ребенка.

13.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды 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.

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

13.3. 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.

13.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

14. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

14.1. 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 основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

14.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание 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.

15. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

15.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания: - организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвященные 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 школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные 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 государственного-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 знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

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

15.2. 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, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

16. Ответственность и контроль за организацией питания

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

16.2. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

16.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

16.4. 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.

16.5. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, 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.

16.6. 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.

16.7. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

16.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания:

- готовит пакет документов для организации питания;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов, меню, стоимость питания, не допускает завышения стоимости питания;
- обеспечивает рассмотрение вопроса организации питания детей на заседаниях педагогического совета, совещаниях, на родительских собраниях в классах (группах продленного дня);
- своевременно предоставляет необходимую информацию директору школы, руководителю питающей организации;
- принимает участие в работе бракеражной комиссии с целью контроля качества приготовления блюд;
- своевременно (совместно с медицинским работником школы) осуществляет координацию по контролю питания детей; проверяет соблюдение графика питания, режима дежурства педагогических работников в обеденном зале, выполнение сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенических норм и правил, наличие спецодежды, достаточного количества столовых приборов, соблюдение детьми правил личной гигиены, правил поведения на пищеблоке (столовой, буфете, раздаточной) и удовлетворенность качеством приготовления блюд и буфетной продукции; обрабатывает информацию о количестве детей, которые получают горячее питание, в том числе детей льготных категорий;
- проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивает у воспитателей групп продленного дня, классных руководителей необходимую информацию по вопросам организации питания.

16.9. Школьная медицинская сестра:

- осуществляет организацию питания в МБОУ в части составления двухнедельного сезонного и ежедневного меню;
- каждый день осматривает на гнойничковые заболевания работников столовой и пищеблока;
- постоянно контролирует качество поставляемых продуктов, их хранение и соблюдение сроков использования, ведет контроль над организацией питания и качеством приготовления пищи, соблюдения натуральных норм продуктов, каждый день проводит проверку санитарного состояния пищеблока и столовой, снимает пробу готовых блюд;
- принимает меры вместе с директором школы, завхозом, профкомом, родительской общественностью по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи и ее реализации в школьной столовой.

16.10. Классные руководители, воспитатели групп продленного дня:

- проводят воспитательную работу с детьми по формированию культуры питания, навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляют учёт детей, получающих бесплатное питание, и вовремя информируют об отсутствии детей лицо, ответственное за организацию питания;
- вносят предложения по улучшению качества питания;
- ежедневно формируют и подают заявку на пищеблок для организованного обеспечения питания продукцией собственного приготовления с указанием количества питающихся;

- ежедневно представляют в заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный учет полученных учащимися завтраков/обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

16.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) 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.

17. Заключительные положения

17.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, согласовывается родительским комитетом, рассматривается на совете организации и принимается на Педагогическом совете. Утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

17.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.16.1. настоящего Положения.

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