

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3» им. М.И.Кудаева а. Адамий
Красногвардейского района Республики Адыгея**

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
МБОУ «СОШ№3» а.Адамий
от 10.11.2022г. Протокол №1

Утверждаю
Директор школы
Л.А.Цеева

Приказ № 101 от 11.11.2022г.

**Положение
об организации горячего питания в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 3» им. М.И. Кудаева а. Адамий
Красногвардейского района Республики Адыгея**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, Законом Республики Адыгея от 31.10.2022 г. № 118 «О внесении изменений в статью 6 Закона Республики Адыгея «Об образовании в Республике Адыгея», постановлением администрации МО «Красногвардейский район» от 10.11.2022 г. № 931 «О внесении изменений в постановление администрации МО «Красногвардейский район» от 16.06.2021 г. №479 «Об утверждении Положения об организации горячего питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях МО «Красногвардейский район».

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ№3» а. Адамий Красногвардейского района Республики Адыгея (далее- общеобразовательная организация) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

- регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.4. Родительские комитеты, опекунские советы и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении.

2. Общие принципы организации питания в общеобразовательном учреждении.

2.1. Настоящее положение направлено на охрану здоровья обучающихся, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

2.2. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств республиканского бюджета и бюджета МО «Красногвардейский район», предоставляемых в форме полной компенсации стоимости питания обучающихся 5-11 классов;

- средств федерального, республиканского и бюджета МО «Красногвардейский район», предоставляемых для организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательном учреждении;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей), на питание обучающихся (далее – родительская плата)

2.3. Классные руководители знакомят обучающихся, их родителей (законных представителей) с настоящим положением, ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся обучающихся, в том числе на бесплатной основе.

2.4. Бесплатное двухразовое питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт с Министерством обороны Российской Федерации для прохождения военной службы в Майкопском артиллерийском дивизионе имени Х. Андрухаева, формируемом войсковой частью № 13714, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», убывших на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся-сиротам и обучающимся, оставшимся без попечения родителей, а также лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя при нахождении ребенка в общеобразовательной организации более 6 часов в день;

- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации при нахождении ребенка в общеобразовательной организации более 6 часов в день.

Бесплатное одnorазовое питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- обучающимся-сиротам и обучающимся, оставшимся без попечения родителей, а также лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя при нахождении ребенка в общеобразовательной организации менее 6 часов в день;

- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации при нахождении ребенка в общеобразовательной организации менее 6 часов в день

Питание обучающихся осуществляется с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

2.5. Питание обучающихся может осуществляться с привлечением сторонних организаций, юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации.

2.6. Питание обучающихся осуществляется в столовой, находящейся в основном здании образовательной организации.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.7. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.7.1. 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.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.7.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

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 твердых лиственных 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.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

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

2.8. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.9. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит [указать наименование организации]. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.10. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.11. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов,

документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должны сохраняться в общеобразовательной организации до окончания использования данной продукции.

2.13. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.14. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.15. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

2.16. 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 повар **Шехова Р.Р.** 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 должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.19. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и

аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

2.20. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.21. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания.

При организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в [приложении № 6](#) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

2.22. Для организации дополнительного питания обучающихся 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.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в столовой при условии соблюдения нормы площади посадочного места.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

2.23. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды, или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

3. Порядок организации питания в общеобразовательном учреждении.

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое директором общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации, а именно с 7.30-15.30

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с приказом директора общеобразовательной организации.

3.4. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым приказом директора общеобразовательной организации, контролирует мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

3.6. Для поддержания порядка в столовой должно быть организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением рецептур и технологических режимов, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляют ответственные работники общеобразовательной организации на основании программы производственного контроля, утвержденной приказом директора общеобразовательной организации.

3.8. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в образовательной организации.

3.9. Для организации питания в общеобразовательном учреждении создаются и используются следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации льготного питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомости контроля за рационом питания;
- журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - положение о бракеражной комиссии;
 - инструкция по отбору суточных проб;
 - графики дежурств в столовой;
 - график работы бракеражной комиссии.

4. Требования к организации здорового питания и формированию меню.

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, предусматривающее распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

4.2. Питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуального меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в [приложениях № 6-13](#) постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Не допускаются исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

4.3. При организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, соблюдаются следующие требования:

- для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка)

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

- допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в столовой.

4.4. Меню утверждается руководителем общеобразовательной организации.

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 в соответствии с [приложением № 11](#) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Обязанности и права ответственного за организацию питания.

5.1. Ответственный за организацию питания назначается приказом директора МБОУ «СОШ№3».

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации бесплатного питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество присутствующих в школе обучающихся, питающихся на бесплатной основе.

5.2.4. Вести отчетность.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1.1. Стоимость питания устанавливает приказом УО администрации МО «Красногвардейский район».

6.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательном учреждении, определяется согласно табеля учета питания за фактически дни посещения, и перечисляется на расчетный счет организации осуществляющей организацию питания в ОО.

6.1.3. Обучающиеся, получающие начальное общее образование в общеобразовательном учреждении обеспечиваются бесплатным горячим питанием в размере 100 процентов в рамках Соглашения, заключенного

между администрацией МО «Красногвардейский район» и Министерством образования Республики Адыгея о предоставлении субсидий из республиканского бюджета бюджету МО «Красногвардейский район» на софинансирование расходных обязательств, возникающих при реализации государственных программ, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

6.1.4. Порядок предоставления бюджетных средств устанавливается приказом Управления образования администрации МО «Красногвардейский район».

6.2. Организация питания за счет средств родительской платы:

6.2.1. Предоставление питания за счет средств родительской платы производится только на добровольной основе и заключения договора родителей (законных представителей), с организацией организующей питание в МБОУ «СОШ №3» а. Адамий.

6.2.2. Директор общеобразовательного учреждения на основании заключенного договора утверждает список обучающихся, имеющих право на обеспечение питанием за счет средств родителей (законных представителей).

6.2.3. Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости обучающихся.

6.2.4. Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц. Оплата производится безналичным расчетом по указанным реквизитам в организацию осуществляющую питание.

6.2.5. Внесение родительской платы за питание обучающихся в общеобразовательном учреждении осуществляется ежемесячно в срок до 5-го числа месяца, в котором будет организовано питание.

6.2.6. Об отсутствии ребенка в общеобразовательном учреждении родители (законные представители) должны сообщить классному руководителю заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

6.2.7. При отсутствии обучающегося в общеобразовательном учреждении по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии обучающийся снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующих периодах.

6.3. Меры социальной поддержки:

6.3.1. Бесплатное двухразовое питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;
- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт с Министерством обороны Российской

Федерации для прохождения военной службы в Майкопском артиллерийском дивизионе имени Х. Андрухаева, формируемом войсковой частью № 13714, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», убывших на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы;

- обучающимся-сиротам и обучающимся, оставшимся без попечения родителей, а также лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя при нахождении ребенка в общеобразовательной организации более 6 часов в день;

- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации при нахождении ребенка в общеобразовательной организации более 6 часов в день.

6.3.2. Бесплатное одноразовое питание предоставляется следующим категориям обучающихся:

– обучающимся-сиротам и обучающимся, оставшимся без попечения родителей, а также лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя при нахождении ребенка в общеобразовательной организации менее 6 часов в день;

- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации при нахождении ребенка в общеобразовательной организации менее 6 часов в день

6.4. Порядок отнесения обучающихся общеобразовательных учреждений к льготным категориям:

6.4.1. Для отнесения обучающегося общеобразовательного учреждения к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, родитель (законный представитель) обучающегося представляет в общеобразовательную организацию:

1) заявление об отнесении обучающегося общеобразовательной организации к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, по форме, установленной образовательной организацией;

2) один из следующих документов:

а) копию удостоверения беженца с указанием сведений о членах семьи, не достигших возраста 18 лет, лица, признанного беженцем;

б) копию удостоверения вынужденного переселенца с указанием сведений о членах семьи, не достигших возраста 18 лет, лица, признанного вынужденным переселенцем;

в) справку, выдаваемую государственным казенным учреждением Республики Адыгея «Центр труда и социальной защиты населения» (далее - учреждение) или филиалом учреждения по месту жительства в порядке, установленном Министерством труда и социального развития Республики Адыгея:

- о признании семьи (одиноко проживающего гражданина) малоимущей(им);

- подтверждающую статус жертвы вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий;

г) справку из органа или учреждения системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних - для обучающихся, оказавшихся в экстремальных условиях, жертв насилия, обучающихся с отклонениями в поведении, обучающихся, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи;

д) справку, подтверждающую факт установления инвалидности, выданную федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

6.4.2. Для отнесения обучающегося общеобразовательного учреждения к категории обучающихся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт с Министерством обороны Российской Федерации для прохождения военной службы в Майкопском артиллерийском дивизионе имени Х. Андрухаева, формируемом войсковой частью № 13714, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы или обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», убывших на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, на период прохождения ими военной службы или обучающимся, являющимся членами семей граждан, постоянно или преимущественно проживающих на территории МО «Красногвардейский район», заключивших контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, убывших в зону проведения специальной военной операции, на период прохождения ими военной службы, родитель (законный представитель) обучающегося представляет в общеобразовательную организацию:

1) заявление об отнесении обучающегося общеобразовательной организации к данной категории;

2) копия справки о призыве на военную службу по мобилизации, выданную военным комиссариатом или копию справки, выданную казачьим войском;

3) справка о составе семьи;

4) справка от квартального при отдельной регистрации членов семьи.

6.5. Основанием для отказа в отнесении обучающегося общеобразовательной организации к льготной категории обучающихся, является непредставление документов, указанных в пункте 6.4. настоящего Положения.

6.6. Обучающиеся по программа начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка.

6.7. При возникновении права на возмещение расходов на питание по двум и более основаниям родители (законные представители) выбирают один вариант. При изменении основания предоставления права на возмещение расходов заявитель обязан в течение 5 рабочих дней сообщить об этом в общеобразовательное учреждение.

6.8. При возникновении права на предоставление бесплатного питания обучающихся в течение учебного года заявление родителей (законных представителей) рассматривается в день его регистрации в общеобразовательном учреждении.

6.9. Списки обучающихся, для предоставления бесплатного питания, утверждаются приказом директора общеобразовательного учреждения.

6.10. Право на получение бесплатного питания наступает в соответствии с приказом директора общеобразовательного учреждения.

6.11. Осуществление питания начинается со следующего учебного дня после предъявления подтверждающих документов и поданного заявления.

6.12. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления бесплатного питания обучающемуся, директор общеобразовательного учреждения издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, питающихся бесплатно, с указанием оснований для принятия решения.

7. Обязанности и права ответственных за организацию питания.

7.1. Директор школы:

– ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

– несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами Красногвардейского района, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников общеобразовательного учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды.

7.2. Ответственный за питание по общеобразовательном учреждении:

- ежедневно представляет в столовую общеобразовательного учреждения заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно, не позднее 8 часов утра, уточняют представленную накануне заявку;
- контролирует предоставление классными руководителями сведений о количестве обучающихся;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания по классам;
- формирует список и ведет учет питающихся обучающихся;
- координирует работу в общеобразовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

7.3. Классные руководители общеобразовательного учреждения:

- ведут ежедневный табель учета полученного обучающимися питания;
- не реже, чем один раз в неделю, предоставляют ответственному за организацию горячего питания по общеобразовательному учреждению данные о количестве фактически полученного обучающимися питания;
- осуществляют мониторинг организации горячего питания в части своей компетенции;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющего совета школы, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

8. Контроль за организацией питания.

8.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники общеобразовательного учреждения на основании программы производственного контроля, утвержденной директором общеобразовательного учреждения, а также родительская общественность, на основании положения о родительском контроле за организацией питания в общеобразовательном учреждении.

8.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

8.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник, закрепленный за школой ГБУ РА «Красногвардейская ЦРБ», в соответствии с требованиями санитарных правил и действующего законодательства.

8.4. Независимо от организационных правовых норм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции;
- отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

9. Ответственность.

9.1. Директор общеобразовательного учреждения и лицо, ответственное за организацию питания в общеобразовательном учреждении, несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за нарушение требований организации питания и привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление работников общеобразовательного учреждения о наступлении обстоятельств, лишающих их права на возмещение расходов по питанию.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения.

С положением ознакомлены:

№ п/п	ФИО работника	Дата	Подпись
1	2	3	4