|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено Педагогическим советомПротокол №1 от 30.082018г.Согласовано:Совет школыПротокол №1 от 14.09.2018г. | УТВЕРЖДАЮДиректор МБОУ СОШ № 32 г. Шахты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.М.ИщенкоПриказ №173 от 15.09.2018г.  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о школьном питании муниципального бюджетного

общеобразовательного учреждения г. Шахты Ростовской области

«Средняя общеобразовательная школа № 32»

#  Данное положение разработано в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, Постановлением Администрации г. Шахты от 21.08.2014года № 5171 «Об организации льготного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на территории муниципального образования «Город Шахты», в целях социальной защиты учащихся из малоимущих семей (далее – учащихся) и регламентирует порядок организации бесплатного горячего питания учащихся (далее - питание).

Целями настоящего положения являются:

- создание условий, гарантирующих охрану и укрепления здоровья обучающихся, совершенствование организации питания обучающихся.

Положение содержит следующие разделы:

1. Общие положения;

1. Организация деятельности школьной столовой;
2. Типы, планирование и вместительность школьной столовой;
3. Контроль за организацией питания обучающихся;
4. Контрольная и технологическая документация, используемая при организации питания обучающихся в образовательном учреждении;
5. Критерии подбора победителей в тендере (конкурсе);
6. Составление договоров между общеобразовательным учреждением, поставщиками и организациями общественного питания;
7. Разработка примерного двухнедельного меню;
8. Личная гигиена сотрудников пищеблока.

**1. Общие положения.**

1.1. Данное положение регулирует организацию питания обучающихся в МБОУ СОШ №32 г.Шахты (далее школа).

1.2. Школа при организации питания обучающихся руководствуется в своей деятельности ФЗ «Об образовании», СаН ПиНами. Школа разрабатывает свое положение, учитывая специфику своих условий, форму организации питания обучающихся, запрос родителей. Положение утверждается директором школы и принимается Советом школы.

1.3. Школа может организовывать различные формы организации питания обучающихся: дополнительное питание, льготное, платное (приложение №1, №2, №3).

1.4. Школа создает необходимые условия, гарантирующие охрану и укрепления здоровья обучающихся.

**2. Организация деятельности школьной столовой.**

2.1. Школа, для приготовления пищи и выпечки готовой продукции получает сертификат на продукцию.

2.2**.** Для сертификации школа готовит следующий пакет документов:

♦ копия Устава;

♦ заключение ЦГСН;

♦ заключение госпожнадзора;

♦ документ, подтверждающий форму собственности (акт передачи имущества в оперативное управление);

♦ договора: на вывоз мусора, на дезинфекцию, на поставку сырья, на проведение исследований готовой продукции;

♦ перечень технологического оборудования с указанием марки;

♦ квалификационный состав персонала (ксерокопия документа об образовании повара);

♦ копия метрологического паспорта на весы;

♦ банковские реквизиты общеобразовательного учреждения.

2.3. Расход на оплату сертификации школьной столовой предусматривается школой по коду 111040 «Прочие текущие расходы», приобретение кухонной и столовой посуды, мебели, моющих средств - по коду статьи 110350 «Прочие расходные материалы и предметы снабжения», ремонт оборудования столовой по коду статьи 111020 «Оплата текущего ремонта оборудования и инвентаря».

2.4. Для организации бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных, асоциальных, многодетных и испытывающих материальные затруднения семей, школа готовит списки по классам и категориям семей.

2.5. Взаимоотношения между школой и сторонними организациями определяются договорами.

2.6. Подвоз продукции осуществляется транспортом поставщика.

2.7. Питание обучающихся из малообеспеченных семей и в порядке исключения детей из асоциальных семей и семей, находящихся в тяжелом материальном положении осуществляется в пределах утвержденных бюджетных ассигнований.

2.8. Школа может организовать питание обучающихся на основе договора с организацией общественного питания, имеющей сертификат на услугу.

2.9. Организация платного питания осуществляется в соответствии с запросом родителей или лиц, их заменяющих, на основании решения Совета школы.

2.10. Все взаимоотношения с участниками организации питания (ОУ, родители и поставщики) регламентируются договорами:

* договор между поставщиками и ОУ.

2.11. Организация буфета может осуществляться:

* собственной столовой при наличии сертификата на продукцию;
* по договору с частным предпринимателем;
* по договору с другой школой;
* по договору сдачи в аренду площади организации общественного питания.

2.12. Взаимоотношения с поставщиком осуществляется в соответствии:

* с Положением о конкурсном размещении заказа.

2.13. Режим работы столовой утверждается директором школы.

**3. Типы, планирование и вместимость школьной столовой**

3.1. Питание учащихся организовано в столовой, работающей на сырье или полуфабрикатах, а также в раздаточной или буфете. При этом обязательным является соблюдение требование СаН ПиН.

3.2. Столовая предусматривает 120 посадочных мест.

3.3. График питания обучающихся утверждается директором школы.

**4. Контроль за организацией питания обучающихся.**

4.1. За работой школьной столовой должен осуществляться постоянный (ежедневный) контроль медработником и администрацией школы, а периодический - специалистами организаций общественного питания, МУ Департаментом образования, ЦГСН, Госторгинспекции и др.

4.2. При проверке школьной столовой особое внимание должно обращаться на соблюдение требований к оказанию услуг общественного питания, норм вложения сырья и выхода готовой продукции, технологии приготовления блюд и изделий, порядка ценообразования, требования санитарных правил, обработки использования столовой и кухонной посуды, а также реализации особо скоропортящихся продуктов.

4.3.При приеме всех видов пищевых продуктов должен проводиться бракераж сырой продукции. Результаты бракеража отражаются в журнале бракеража сырых продуктов, который должен быть прошнурован, скреплен печатью и подписью руководителя.

4.4. Результаты контроля по оценке качества готовой продукции тоже вносятся в бракеражный журнал. Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий имеет установленную форму, должен быть прошнурован, скреплен печатью и подписью руководителя.

4.5. Контроль за качеством блюд осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора. Бракераж всех блюд проводится ежедневно, оценка заносится в бракеражный журнал до начала реализации.

Оценка качества готовых блюд производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.6. На каждое блюда, приготовленное в школьной столовой, составляется технологическая карта, которая утверждается руководителем, имеет конкретную ссылку на первоисточник. На карте указывается сырьё по весу «брутто» и «нетто» на одну порцию, а также на необходимое количество порций, выход полуфабриката и готового изделия, кратное описание технологического процесса и требования к качеству.

4.7. Для обеспечения столовой продуктами поставщику подаётся заявка с учётом норм питания и анализа накопительной ведомости.

4.8. При получении поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья необходимо иметь сертификаты качества и безопасности.

**5. Контрольная и технологическая документация, используемая при организации питания обучающихся в школе.**

5.1. В школьной столовой необходимо иметь следующую контрольную и технологическую документацию:

* примерное двухнедельное меню, составленное с учётом норм питания, сочетания продуктов и чередования блюд;
* ежедневное меню, которое вывешивается на доступном месте;
* технологические карты составляются на каждое блюдо, приготавливаемое на пищеблоке;
* калькуляционные карты составляются на все виды блюд и напитков. В калькуляционной карте указывается наименование блюда, номер рецептуры по сборку, его название и год издании. Калькуляционная карта составляется из расчёта стоимости сырья на сто блюд или килограмм для более точного определения цены одного блюда (изделия). При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырьё и продукты, новая цена определяется в последующих свободных графах калькуляционной карты с указанием даты изменений;
* журнал бракеража сырой продукции;
* бракеражный журнал готовой продукции;
* журнал контроля;
* журнал регистрации результатов медицинского осмотра работников пищеблока;
* меню — требование на каждый день для ведения учета по расходу продуктов питания.

**6. Критерии отбора победителей в тендере (конкурсе)**

6.1. При отборе победителя в конкурсе учитываются следующие критерии:

* наличие опыта работы в организации общественного питания по обслуживанию учащихся;
* наличие квалифицированного кадрового состава, имеющего специальное профессиональное образование и опыт практической работы в детских учреждениях;
* стабильные финансовые показатели работы предприятия;
* наличие сертификата соответствия на услугу питания.

**7. Составление договоров между школой,**

**поставщиками и организациями общественного питания.**

**7.1.** Школа заключает договора с поставщиками самостоятельно методом заключения договоров по малым закупкам, если сумма договора не превышает 100000руб. в квартал. если превышает – то методом запроса котировок или аукционом в электронной форме.

**7.2.** Форма договора определяется МУ Департаментом образования.

**7.3.** Все договора согласовываются с юристом МУ Департаментом образования.

**7.4.** В договоре указывается порядок взаимоотношения сторон.

**7.5.** При составлении договора аренды учитывается площадь арендуемого помещения, а также смета расходов за используемые коммунальные услуги.

**8. Разработка примерного двухнедельного меню.**

**8.1.** Питание обучающихся в школе должно осуществляться по примерному двухнедельному меню, которое согласовывается с МУ Департаментом образования.

**8.2.** Примерное двухнедельное меню составляется с учетом потребностей детского организма, дифференциации по возрасту и с учетом сезонности по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

**9. Личная гигиена сотрудников пищеблока.**

**9.1**.К работе в школьной столовой допускаются здоровые люди, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, курс гигиенической подготовки со сдачей зачета и отметкой ЦГСН о допуске к работе.

**9.2**. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника школы.

**9.3.** Персонал школьной столовой должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

* приходить на работу в чистой одежде;
* оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
* коротко стричь ногти;
* перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду в специально отведенном месте.

**9.4.** На пищеблоке в школе запрещается:

* при приготовлении блюд и кулинарных изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
* принимать пищу, курить на рабочем месте.

Приложение №1

**Положение**

**О порядке обеспечения дополнительным питанием**

**учащихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 25 г.Шахты в части бесплатного**

**предоставления молока и кисло-молочных продуктов**

**за счёт средств местного бюджета.**

1.Настоящее положение устанавливает порядок обеспечения дополнительным питанием учащихся 1-4 классов МБОУСОШ № 25 г.Шахты в части бесплатного предоставления молока и кисло-молочных продуктов за счёт средств местного бюджета. На основании постановления Администрации города Шахты от 21.08.2014 г.№5171 «Об организации льготного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на территории муниципального образования «Город Шахты», приказа Департамента образования №333 от 27.08.2014 года «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях в 2014-2015 учебном году».

2.Дополнительное питание в части бесплатного предоставления молока и кисло-молочных продуктов предоставляется учащемуся 1-4 классов на основании заявления родителя или другого законного представителя ребёнка.

3.Ответственный по питанию Кондратюк Л.Н. (учитель географии) составляет списки учащихся, дополнительное питание, (списки утверждаются приказом директора и корректируются на 01 сентября и 10 января).

4.Отчётным документом, подтверждающим право ребёнка на обеспечение дополнительным питанием считается именной талон и заявка на получение молока, подписанные классным руководителем и ответственным лицом.

5.Материально ответственным лицом за обеспечение дополнительным питанием учащихся 1-4 классов назначить Кондратюк Л.Н.. Молоко хранить в подсобном помещении школы на деревянных стеллажах при температуре (+20 град.С).

6. Замена денежной компенсации не допускается.

7. Отчетными документами о предоставлении молока детям, являются: журнал учета получающих молоко, именные талоны с указанием фамилии, имени ребенка, класса, даты, заверенные печатью образовательного учреждения, подписью ответственного лица;

- ежедневные заявки классных руководителей 1-4 классов на получение молока.

Приложение №2

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации льготного питания школьников в МБОУ СОШ №25 г.Шахты.**

1. Настоящее положение разработано в соответствии с п.5. ст.51 Законом РФ от 10.07.1992 года № 3266-1 «Об образовании», Постановлением Администрации г. Шахты от 21.08.2014года № 5171 «Об организации льготного питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений на территории муниципального образования «Город Шахты» в целях социальной защиты учащихся из малоимущих семей (далее – учащихся) и регламентирует порядок организации бесплатного горячего питания учащихся (далее - питание).
2. Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, на основании 2-х недельного меню, разработанного с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08». В Примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.
3. На основании Примерного 2-х недельного меню, утвержденного директором МУ Департамент образования г.Шахты и согласованного с Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах, В МБОУ СОШ №25 разрабатывается двухнедельное меню рационов питания в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления пищевых продуктов и согласовывается руководителем образовательного учреждения и поставщиком (исполнителем по оказанию услуг по организации бесплатного питания учащихся).
4. Право на получение льготного питания имеют учащиеся образовательного учреждения следующих категорий: дети-инвалиды; дети из многодетных семей; дети их семей, находящихся в социально-опасных условиях и состоящих в муниципальном банке данных. Льготное питание выдается с учетом средств, утвержденных в бюджете на указанные расходы.
5. Списки учащихся, имеющих право на льготное питание, формируются по состоянию на 10 января и 1 сентября, на основании заявления родителей и документов, подтверждающих принадлежность к льготной категории семей, утверждаются приказом МБОУ СОШ№25 г.Шахты, с предоставлением копии приказа в МУ Департамента образования г. Шахты.
6. Льготное питание учащимся выдаётся 1 раз в день, при посещении ГПД – 2 раза в день, в соответствии с утверждённым директором школы графиком питания, разработанным согласно расписанию занятий с учётом количества дней питания в месяц. Количество дней питания в месяц рассчитывается исходя из утверждённой в смете стоимости питания по утверждённому меню, рассчитанной с учётом действующих цен на продукты питания.
7. Питание предоставляется учащимся только в дни посещения учреждения в соответствии с заявкой классного руководителя. Питание в каникулярное время, выходные и праздничные дни не организуется. В случае отсутствия на занятиях учащегося, получающего бесплатное питание, порция предоставляется учащемуся из дополнительного списка, сформированного по ходатайству классных руководителей учащимся из малообеспеченных семей, не подтвердивших данных статус, и утвержденного решением Совета школы.(2 вариант) В случае отсутствия на занятиях учащегося, получающего бесплатное питание, порция предоставляется присутствующему учащемуся из утвержденного списка как дополнительная порция (принято Советом школы).

Выплата денежной компенсации взамен питания не производится.

 8. Для контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся проводится бракераж поступающей продукции и делается запись в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и ответственного за организацию питания или представителя администрации образовательного учреждения. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

 9. Муниципальные контракты на поставку продуктов питания и оказания услуг по организации питания заключается школой в порядке, установленном действующим законодательством, с соблюдением целевого и эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания учащихся.

 10. В случае нарушения поставщиком (исполнителем) условий муниципального контракта, МБОУ СОШ№25 г.Шахты в обязательном порядке обязано вести претензионную работу, с предъявлением пени за каждый день просрочки исполнения принятых обязательств по контракту.

 11. В МБОУ СОШ№25 г.Шахты организация питания осуществляется со следующими документами:

* приказом по школе об организации питания;
* утверждёнными приказом списками;
* контрактом на поставку продуктов питания (готовых блюд);
* приходных документов;
* Заявкой классного руководителя на количество фактически питающихся учащихся;
* ежедневным меню с указанием блюд и норм выхода готовой продукции;
* меню-требованием, заверенным в установленном порядке;
* накладной на отпуск питания, заверенным за ней школой.

 12. Директор МБОУ СОШ№25 г.Шахты обязан обеспечить сохранность документов, касающихся получения учащимися питания в течении 3-х лет после окончания отчётного периода.

 13. Контроль организации питания возлагается на директора, который несёт персональную ответственность за организацию питания учащихся, обеспечение необходимых гигиенических условий для приготовления и реализации продуктов питания, за целевое эффективное расходование бюджетных средств, выделяемых на организацию питании.

Приложение №3

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации платного питания школьников в МБОУ СОШ №25 г.Шахты**

1. Настоящее Положение устанавливает порядок обеспечения питанием школьников, обучающихся в МБОУ СОШ №25 г.Шахты за счет средств родителей (законных представителей) школьников; определяет основные организационные принципы оказания услуг питания школьникам в МБОУ СОШ №25 г.Шахты.
2. Основными задачами оказания услуг питания школьникам в МБОУ СОШ №25 г.Шахты:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и продовольственных товаров и сырья, используемых в питании;

- профилактика среди школьников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- обеспечение контроля стоимости платного питания школьников.

1. В МБОУ СОШ №25 г.Шахты с постоянным пребыванием школьников более трех часов организуется горячее питание. Интервалы между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4-х часов.
2. Для обучающихся МБОУ СОШ №25 г.Шахты организовано на платной основе (за счет средств родителей) двухразовое горячее питание (завтрак и обед).
3. Ассортимент основных продуктов питания, используемых для питания обучающихся в МБОУ СОШ №25 г.Шахты, разработан в соответствии с требованиями Приложений № 7, № 9 СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержден поставщиком (исполнителем по оказанию услуг по организации питания учащихся) и согласован руководителем учреждения.
4. Питание учащихся осуществляется на базе школьной столовой, на основании 2-х недельного меню, разработанного с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08». В Примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.
5. На основании Примерного 2-х недельного меню, утвержденного директором МУ Департамент образования г.Шахты и согласованного с Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах, В МБОУ СОШ №25 г.Шахты разрабатывается двухнедельное меню рационов горячего питания в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления пищевых продуктов и согласовывается Председателем Родительского Комитета школы и поставщиком (исполнителем по оказанию услуг по организации питания учащихся).

При оказании услуг питания на платной основе школьники могут выбирать различные варианты горячего питания, предоставляемого по меню, указанным в настоящем пункте. Ежедневные меню рационов питания утверждаются руководителем МБОУ СОШ №25 г.Шахты.

1. В целях оказания услуг питания на платной основе для школьников в полном объеме организуется дополнительное питание обучающихся через буфет учреждения, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, утвержденного СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Ассортимент дополнительного питания (буфетная продукция) утверждается директором МБОУ СОШ №25 г.Шахты, руководителем организации, оказывающей услуги питания, и Территориальным отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Шахты, Усть-Донецком, Октябрьском (с) районах.

1. При любой форме организации питания в МБОУ СОШ №25 г.Шахты реализация продукции, не предусмотренной согласованными перечнями и меню, не допускается.
2. Для контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся проводится бракераж поступающей продукции и делается запись в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения или ответственного за питание. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
3. Прием пищевых продуктов должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия, документов ветеринарно – санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, их происхождение.
4. В МБОУ СОШ №25 г.Шахты должны соблюдаться требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- раздельное хранение сырых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд к употреблению в специально промаркированных таре, холодном оборудовании, кухонной посуде;

- для скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья учащихся.

1. Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы МБОУ. Завтраки в МБОУ СОШ №25 г.Шахты предоставляются школьникам 1-х классов после 1 урока, 2-5 классов после 2 урока, остальным школьникам - после 3 урока, обеды предоставляются с 13 часов, а для учащихся 1-х классов в 12.30. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 минут каждая.

Работа буфетов и других точек реализации организуется в течение всего учебного дня.

1. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем МБОУ СОШ №25 г.Шахты.
2. Контроль за посещением столовой возлагается на организатора питания.
3. К обслуживанию горячим питанием школьников, поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в МБОУ СОШ №25 г.Шахты допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятие питания).
4. Среднемесячная стоимость питания школьников на платной основе рассчитывается ежегодно, в соответствии с Решением Шахтинской городской Думы от 24.09.2009 № 603 «Об утверждении «Порядка установления тарифов на услуги муниципальных предприятий и учреждений в муниципальном образовании «Город Шахты» исходя из утвержденного примерного меню, с учетом затрат на приобретение продуктов питания, приготовление и реализацию готовых блюд, и утверждается постановлением Мэра города Шахты.
5. При реализации организацией питания продукции собственного производства и покупных товаров в МБОУ СОШ №25 г.Шахты за счет средств родителей (законных представителей) применяются предельные наценки, устанавливаемые постановлением об утверждении стоимости платного питания.
6. Ответственность за организацию дополнительного платного питания возлагается на поставщика (исполнителя по оказанию услуг по организации питания учащихся).

Контроль за оказанием услуг питания школьникам производится, председателем родительского комитета.