

ПРИНЯТО

На заседании Педагогического совета

ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г. О. ДОНЕЦК»

Протокол № 12 от «20» 08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК»

К.В. Семенова

Приказ № 12 от «21» 08.2024 г.



**Положение об организации питания обучающихся в
ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ «ШКОЛА № 72 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ШКОЛА № 72 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ (ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК») (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в образовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регламентирует основную деятельность столовой; разработано в целях своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 24 июня 2023 года;
- Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания обучающихся населения», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32;
- СанПиНом 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические правила к устройству, содержанию, режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28;
- СанПином 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2;
- Постановление Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 г. № 113-12 «О Порядке организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики»;
- статья 3 Федерального Закона 12 января 1995 года № 5-ФЗ «О ветеранах»;
- статья 11, 19 Закона Донецкой Народной Республики от 6 октября 2023 года № 12-РЗ «Об образовании в Донецкой Народной Республике».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

1.4. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Общеобразовательная организация несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основная цель – обеспечение обучающихся питанием, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Основные задачи:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- профилактика среди обучающихся инфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из числа льготных категорий;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весовым измерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

3.3. Администрация образовательного учреждения обеспечивают принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и за счёт средств бюджета.

3.5. Для обучающихся школьного образования предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом

количестве.

3.8. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками столовой, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Приказом директора школы из числа административных работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.11. Обеспечение питанием обучающихся образовательной организации за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, осуществляется на бесплатной основе (обучающиеся 1-4 классов и обучающиеся 5-11 классов льготной категории) либо за счет родительских средств (обучающиеся 5-11 классов).

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

4.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации и Донецкой Народной Республики, Федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;

- утверждает ежедневное меню;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

4.2. Заместитель директора:

- координирует работу в образовательной организации по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

4.3. Ответственный за организацию питания:

- осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы;

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, воспитателей группы продленного дня, работников пищеблока;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;

- формирует список и ведет учет детей из семей льготных категорий;

- ведет разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам льготного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4.4. Классные руководители и воспитатели групп продленного дня:

- ежедневно не позднее 8.45 часов утра представляют в школьную столовую заявку для

организации питания на количество обучающихся на учебный день;

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися рационов питания по определенной форме;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

4.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно подают заявления о предоставлении питания за счет средств бюджета;

- своевременно оплачивают питание обучающихся;

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся и осуществлять родительский контроль.

4.6. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

5. Порядок организации питания в школе

5.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

5.2. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы.

5.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями).

5.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

5.6. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

5.7. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок

товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.8. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

5.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором образовательного учреждения меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

5.10. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения заведующему производством (повару) (через секретаря образовательной организации) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в общеобразовательной организации.

5.11. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками пищеблока.

5.12. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.13. Дежурный учитель следит за дисциплиной и препятствует выносу пищевых продуктов обучающимися из помещения столовой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

5.14. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы, который корректируется ежегодно или по необходимости, в зависимости от категорий, питающихся и количества обучающихся. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам (группам) в присутствии классных руководителей, воспитателей групп продленного дня.

5.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.16. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

6. Порядок предоставления питания на бесплатной основе

6.1. Питание на бесплатной основе (далее – бесплатное питание) предоставляется обучающимся за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлена выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания.

6.2. Организация питания в образовательной организации может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания, производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке образовательной организации и выдачи наборов пищевых продуктов и сухих пайков в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6.3. 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:

- обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования;

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, не проживающие в государственных образовательных организациях Донецкой Народной Республики, в том числе

обучение которых организовано образовательными организациями на дому;

– обучающиеся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ограниченными возможностями здоровья;

– дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики;

– обучающиеся из многодетных семей, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования;

– обучающиеся из малообеспеченных семей, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования;

– обучающиеся из числа детей погибших шахтеров, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования;

– 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»;

– обучающиеся из числа детей участников специальной военной операции, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования.

6.4. 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 общеобразовательной организацией на дому.

6.5. Для получения бесплатного питания родитель (законный представитель) обучающегося (далее – заявитель), предоставляет следующие документы:

№ п/п	Категории обучающихся	Предоставляемые документы
1. (п.7.1.,13 Порядка)	Обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования.	- приказ о зачислении в образовательную организацию.
2. (п.7.7.,9.1 Порядка)	Обучающиеся из многодетных семей, осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования.	- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; - документ, подтверждающий статус ребенка из многодетной семьи.
3. (п.7.8.,9.2 Порядка)	Обучающиеся из малообеспеченных семей, осваивающие образовательные программы 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.
4. (п.7.9.,9.3 Порядка)	Обучающиеся из числа погибших шахтеров, осваивающие образовательные программы 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.
5. (п.7.10.,9.4 Порядка)	Обучающиеся, указанные в пункте 9 части 1 статьи 19 Закона ДНР «Об образовании в ДНР» от 6 октября 2023 года № 12-РЗ: <i>Обучающиеся из числа детей погибших</i>	- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; - документ, подтверждающий отнесение одного из родителей

	(умерших) лиц, указанных в подпункте 2 3 пункта 1 статьи 3 Федерального закона от 12 января 1995 года № 5-ФЗ «О ветеранах», осваивающие образовательные программы основного общего и среднего общего образования; (К ветеранам боевых действий относятся: -лица, принимавшие в соответствии с решениями органов государственной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 года).	(законного представителя) к категории погибших (умерших) лиц, указанных в п.п.2.3 п.1 ст. 3 Федерального Закона 12.01.1995 года № 5-ФЗ «О ветеранах»)
6. (п.7.11.,9.5 Порядка)	Обучающиеся из числа детей участников СВО, 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).
7. (п.7.5.,12 Порядка)	Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей	- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; - документы, подтверждающие утрату ребенком родительского попечения.
8. (п.8.,14 Порядка)	Обучающиеся с ОВЗ, не проживающие в государственных образовательных организациях ДНР, в том числе обучение которых организовано образовательной организацией на дому.	- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; - приказ о зачислении в образовательную организацию; - рекомендации ПМПК о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающегося с ОВЗ.
9 (п.4.,13 Порядка)	Обучающиеся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ОВЗ.	- заявление на имя руководителя о предоставлении бесплатного питания; - приказ о зачислении в образовательную организацию; - документ, подтверждающий статус инвалида.

6.6. Заявители несут ответственность за полноту и достоверность представленных сведений. Форма заявления прилагается. (Приложение № 1).

6.7. Образовательная организация в течение 3-х рабочих дней со дня подачи полного пакета документов родителями (законными представителями) принимает решение о предоставлении или об отказе в предоставлении бесплатного питания обучающемуся и утверждает реестр обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание; форма реестра обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание прилагается. (Приложение № 2).

6.8. Основаниями для отказа в предоставлении бесплатного питания обучающемуся являются:

- несоответствие обучающегося требованиям, указанным в пункте 6.5;
- не представление документа, подтверждающего статус ребенка, указанного в п.6.5.

6.9. 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.

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

6.11. Выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания предоставляется по заявлению родителя (законного представителя) либо совершеннолетнего обучающегося, указанных в пункте 6.5.8.

6.11.1. Для получения выплаты денежной компенсации стоимости двухразового питания родители (законные представители) обучающихся или совершеннолетние обучающиеся, указанные в пункте 6.5.8, 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.

6.11.2. Образовательная организация:

- в течение 3-х рабочих дней со дня подачи полного пакета документов родителями (законными представителями) утверждает реестр обучающихся, которым предоставляется выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания;
- формы реестра обучающихся, которым предоставляется выплата денежной компенсации стоимости двухразового питания; прилагается (Приложение № 3);
- осуществляет ежемесячно выплату денежной компенсации стоимости двухразового питания за дни учебных занятий с момента зачисления обучающегося на счет родителя (законного представителя) обучающегося либо совершеннолетнего обучающегося, открытый в кредитной организации.

7. Прекращение предоставления бесплатного питания обучающихся

7.1. Предоставление бесплатного питания обучающимся прекращается в случаях:

- отчисления обучающегося из образовательной организации;
- утраты семьей обучающегося, указанного в пункте 6.5, соответствующего статуса.

7.2. В случае прекращения права обучающегося, указанного в пункте 6.5, 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.

7.3. При обнаружении обстоятельств, влекущих прекращение права обучающегося на

обеспечение его бесплатным питанием, руководитель образовательной организации издает приказ 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 приказа о прекращении бесплатного питания обучающегося.

7.4. 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, указанного в пункте 6.5.8, на обучение в условиях общеобразовательной организации (очное обучение).

8. Финансовое обеспечение предоставления бесплатного питания обучающимся

8.1. Финансовое обеспечение расходов, связанных с обеспечением бесплатным питанием обучающихся, производится за счет средств бюджета Донецкой Народной Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.2. Обеспечение результативности, адресности и целевого характера использования средств бюджета Донецкой Народной Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, в соответствии с утвержденными бюджетными ассигнованиями и лимитами бюджетных обязательств, предоставленных в целях финансового обеспечения расходов, связанных с обеспечением бесплатным питанием обучающихся, осуществляет орган, на который возложены функции и полномочия главного распорядителя бюджетных средств в отношении подведомственных ему образовательных организаций.

8.3. Образовательная организация несет ответственность за нецелевое использование средств бюджета Донецкой Народной Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, предоставляемых на обеспечение бесплатным питанием обучающихся, в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации.

9. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

9.1. Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся образовательных организаций.

9.2. Образовательная организация обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

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

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

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

9.2.1. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

9.3. При подготовке к проведению закупки пищевых продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательная организация или лицо, ответственное за проведением закупок, определяют виды и количественные объемы необходимых пищевых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования пищевого продукта (приложение к настоящему Порядку). Данные

характеристики учитываются и при определении прямых поставок пищевой продукции (без конкурсных процедур).

9.4. При подготовке технического задания на проведение конкурентных способов закупки пищевых продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов, кроме того, обязательными условиями является соответствие пищевых продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

9.5. Образовательная организация разъясняет принципы питания и правила личной гигиены обучающимся (во время организации внеклассной работы, наглядными формами прививания навыков питания), а также при взаимодействии с родительским комитетом осуществляет родительский контроль в соответствии с методическими рекомендациями «МР 2.4.0180- 20.2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года.

9.6. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом образовательной организации.

9.6.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

9.6.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общей комиссии образовательной организации.

9.6.3. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основаниями для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

9.7. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждается на родительских собраниях в классах, не реже одного раза в год выносятся на обсуждение в рамках административного совещания педагогов, общешкольное родительское собрание.

9.8. Контроль соблюдения технологии и приготовления пищи качества по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством.

9.9. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе школьного питания осуществляет директор общеобразовательной организации.

9.10. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет медицинская

сестра.

9.11. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в школе.

9.12. Контроль соблюдения условий транспортировки продуктов поставщиками, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет совет по питанию.

9.13. Контроль соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий хозяйством.

9.14. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели ГПД, а также дежурный педагогический работник в столовой.

10. Организация мониторинга питания

10.1. Мониторинг питания проводится с целью оценки эффективности организации здорового питания обучающихся в образовательной организации, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводит: учредитель образовательной организации.

10.2. Показателями мониторинга питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену, всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся, посещающих группу продленного дня;
- тип пищеблока (столовая);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие примерного двух недельного меню, утвержденному и согласованному;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- наличие родительского контроля за организацией питания обучающихся;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.

10.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей могут быть использованы программные средства.

11. Трудовые отношения

11.1. Руководство школьной столовой осуществляет заведующий производством (повар), принимаемый на должность директором школы в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н. Под руководством заведующего производством (повара) выполняют свои обязанности повара и кухонные работники. Директор школы осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

11.2. Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

11.3. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

11.4. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной

гигиенической подготовки и аттестации(при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

11.5. К работе в общеобразовательной организации не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

11.6. Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

12. Документация

12.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся;
- Приказ директора об организации питания;
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК»;
- Приказ об утверждении бракеражной комиссии;
- Приказ об утверждении совета по питанию;
- Приказ о назначении из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- график питания обучающихся;
- заявления для предоставления бесплатного питания обучающихся льготных категорий;
- пакет документов для предоставления обучающимся льготного питания;
- заявки на питание;
- протоколы, акты, распоряжения по вопросам организации питания.

12.2. Документация ответственного за организацию питания:

- Нормативные документы по питанию различных уровней;
- Приказ о б организации льготного питания;
- документы – подтверждения льгот;
- документы учёта посещаемости столовой детьми из семей льготных категорий;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.;
- договоры на поставку продуктов питания.

12.3. В пищеблоке должна вестись следующая документация:

- заявки на питание обучающихся;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- график генеральных уборок пищеблока и обеденного зала.

13. Характеристика помещений и оборудования столовой

13.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением общеобразовательной организации.

13.2. Столовая размещена в здании школы на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 70 посадочных мест и пищеблока (основного цеха, моечного помещения, производственного помещения), склада продуктов. Штат столовой 3 человека.

13.3. Время работы столовой с 8.00. до 16.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

13.4. Столовая предоставляет завтраки, обеды.

13.5. По характеру организации производства школьная столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

13.6. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

13.7. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым и холодильным, измерительным оборудованием (весы), кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

13.8. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

13.9. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

13.10. Пищеблок школьной столовой 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 и реализации пищевой продукции.

13.11. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

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

13.13. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

13.14. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

13.15. Складские помещения для хранения продукции 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 (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 4), Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 5)). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

13.16. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

14. Требования к персоналу столовой

14.1. Медицинская сестра или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член бракеражной комиссии) 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 кожных и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

14.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

14.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

14.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

14.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания 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 администрации;
- 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.

15. Требования к приготовленной пище

15.1. 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.

15.2. 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.

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

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

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

16. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

16.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

16.2. Для уборки помещений пищеблока школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

16.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

16.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

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

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

16.6. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

16.7. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

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

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

16.10. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

16.11. Аппараты (при наличии) для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

17. Организация производственной деятельности столовой

17.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

17.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными общеобразовательной организацией на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

17.3. Ежедневное меню утверждается директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, составляется заведующим производством (поваром) на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

17.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

17.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

17.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

17.7. Приказом директора создается бракеражная комиссия и совет по питанию.

17.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

17.9. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор, заведующий производством (повар), лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета.

17.10. Деятельность бракеражной комиссии и совета по питанию регламентируется соответствующими Положениями и приказами директора.

17.11. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

17.12. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

– цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

– холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

– супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона, и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

– овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

– консистенция мягкая, сочная;

– блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

– густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

– цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

– блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

– консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

– блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

– клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, нежная, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несолёное - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее;
- блюда из мяса, рыбы и др. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса.

17.13. Не рекомендуется повторная дегустация блюд. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

17.14. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

17.15. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

17.16. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

17.17. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

17.18. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

18. Меры по улучшению организации питания

18.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях; содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала сети Интернет;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в РОО сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

19. Ответственность

19.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

19.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

19.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, 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.

19.4. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, осуществляющей образовательную деятельность, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;

– за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

19.5. Заведующий производством (повар) является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

19.6. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- охват обучающихся питанием;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании.

20. Правила поведения в школьной столовой

20.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться

хороших манер и вести себя пристойно.

20.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

20.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

20.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул, обучающимся 5-11 классов убрать со стола.

20.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

20.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

20.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

20.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

20.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

20.10. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

21. Заключительные положения

21.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

21.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

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

Решение руководителя

Директору ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК»

Семенов К.В.

ФИО

Вид документа:

Серия №

кем и когда выдан

« » 20

подпись

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу предоставить бесплатное питание

(фамилия, имя, отчество ребенка в дательном падеже)
обучающемуся (обучающейся) _____ класса в соответствии с Постановлением
Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 г. № 113-12 «О Порядке
организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных
организаций Донецкой Народной Республики» на основании предоставленных документов:

(указать предоставленные документы)

Льготная категория:

(указать льготную категорию)

Я, _____, несу ответственность
(фамилия, имя, отчество родителя))
за полноту и достоверность предоставленных сведений.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных
данных», я _____,

(фамилия имя отчество (последнее – при наличии))

даю свое согласие на обработку персональных данных моего ребенка, или поступающего,
указанных в заявлении, а также их передачу в электронной форме по открытым каналам связи
в сети Интернет в государственные и муниципальные органы и долгосрочное использование
в целях предоставления образовательной услуги согласно действующему законодательству.
Настоящее согласие может быть отозвано мной в письменной форме и действует до даты
подачи мной заявления об отзыве настоящего согласия.

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

**Формы реестра
обучающихся ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК»,
которым предоставляется бесплатное питание**

1. Форма реестра обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования (п.7.1, 13 Порядка):

2.

№ п/п	ФИО обучающегося	Класс	Номер и дата приказа о зачислении в образовательную организацию
-------	------------------	-------	---

2. Форма реестра обучающихся, осваивающих образовательные программы основного общего и среднего общего образования, которым предоставляется бесплатное питание (п.7.7, 9.1; 7.9, 9.3; 7.5,12; 7.11,9.5 Порядка):

№ п/п	ФИО обучающегося	Класс	Категория	Основание/ подтверждающий документ/ срок действия документа, подтверждающего льготы
-------	------------------	-------	-----------	---

3. Форма реестра обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которым предоставляется бесплатное питание (п.8, 14 Порядка):

№ п/п	ФИО обучающегося	Класс	№ приказа о зачислении в ОО	Рекомендации ПМПК о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающихся с ОВЗ (номер, дата)
-------	------------------	-------	-----------------------------	--

4. Форма реестра обучающихся из числа детей-инвалидов, не имеющих статуса детей с ОВЗ, которым предоставляется бесплатное питание (п.4, 13 Порядка):

№ п/п	ФИО обучающегося	Класс	№ приказа о зачислении в ОО	Документ, подтверждающий статус инвалида
-------	------------------	-------	-----------------------------	--

**Форма реестра
обучающихся ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г.О. ДОНЕЦК»
с ограниченными возможностями здоровья,
которым предоставляется выплата денежной компенсации
стоимости двухразового питания (п.8, 14, 17 Порядка):**

№ п/п	ФИО обучающегося	Класс	№ приказа о зачислении в ОО	Рекомендации ПМПК о необходимости создания специальных условий получения образования для обучающихся с ОВЗ (номер, дата)	Документ, исходящий от кредитной организации, содержащий информацию о реквизитах расчетного (лицевого) счета заявителя (название организации, номер, дата)
----------	---------------------	-------	--------------------------------------	--	---

Приложение № 4

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение № 5

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 6

Журнал бракеража сырой пищевой продукции

Дата и час, уплече- ния пищевой продукции	Наименование	фа- сов- ка	дата выр- а- ботки	изго- тов- и- тель	по- ста- вщи- к	количес- тво поступив- шего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно- санитарной эксперти- зы)	Результат органолеп- тической оценки, поступивше- го продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализа- ции	Дата и час фактиче- ской реализа- ции	Подпись ответствен- ного лица	Примечание

Приложение № 7

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле- ния	Время снятия бракера- жа	Наименование готового блюда	Результаты органолептиче- ской оценки качества	Разрешение к реализации блюда, кули- нарного изделия	Подписи членов бракеражно- й комиссии	Результаты взвешива- ния	Примечание

блюда			готовых блюд			порционн ых блюд	

Приложение № 8

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/ п	Дата	Ф.И.О. работ- ника (послед- нее при наличии)	Дол- ж- ность	Подпись со- трудника об от- сутствии при- знаков инфекци-онных заболева-ний у сотрудника и членов се-мьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра меди- цинским ра- ботником (от- ветственным лицом) (допу- щен/отстран- ен)	Подпись медицин- ского работни-ка (ответ- ственного лица)
1.							
2.							
3.							

В данном документе пронумеровано и
прошнуровано, и закреплено печатью

25

(подпись)

№ 876

) листов

Директор ГБОУ «ШКОЛА № 72 Г. О. ДОНЕЦК»

К. В. Семенова

