

Рассмотрено на заседании Совета Центра 30.01.2024 г., протокол № 5	Утверждено приказом директора МБОУ Центр образования г.Певек от 31.01.2024 г. № 02-02/301
Рассмотрено на педагогическом совете 26.01.2024 г., протокол № 15	

**Положение об организации платного горячего питания (обедов)
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Центр образования г. Певек»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации платного горячего питания (обедов) обучающихся и работников в МБОУ Центр образования г.Певек (далее – Положение) устанавливает порядок организации платного горячего питания (обедов) обучающихся и работников в МБОУ Центр образования г.Певек (далее – образовательная организация), определяет основные организационные принципы, правила и требования к предоставлению платного горячего питания (обедов) (далее – платное питание), регулирует отношения между администрацией образовательной организации и родителями (законными представителями) обучающихся, работниками образовательной организации.

1.2. Положение разработано в целях организации платного питания обучающихся, работников, укрепления здоровья детей, создания комфортной непрерывной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); Уставом образовательной организации, федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями); иными действующими законодательными актами.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников образовательной организации, получающих платное питание.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам платного питания, принимается на Совете Центра и утверждается приказом директора образовательной организации.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации платного питания:

2.1.1. обеспечение обучающихся, работников в период организации учебно-воспитательного процесса платным питанием;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность платного питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. пропаганда принципов здорового питания;

2.1.5. создание условий для организации непрерывного учебно-воспитательного процесса.

3. Общие принципы организации платного питания

- 3.1. Организация платного питания является отдельным направлением деятельности образовательной организации.
- 3.2. Для организации платного питания используются специальные помещения (столовая, пищеблок) образовательной организации, 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 и в соответствии с требованиями СанПиН; наличие вытяжного оборудования, его работоспособность; соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. Для организации платного питания ведутся:
- 3.3.1. ведомости учета фактической посещаемости обучающихся;
 - 3.3.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - 3.3.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - 3.3.4. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 3.3.5. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 3.3.6. ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
 - 3.3.7. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
 - 3.3.8. книга отзывов и предложений.
- 3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам организации платного питания обучающихся.
- 3.5. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение платным питанием обучающихся, работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.6. В образовательной организации платное питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню для организации бесплатного питания, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.7. Перспективное десятидневное меню утверждается директором образовательной организации.
- 3.8. Размер платы за организацию платного питания за один день равняется стоимости одного человеко-дня при организации бесплатного питания (обедов) в муниципальных образовательных организациях городского округа Певек, утверждённой муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования.
- 3.9. При увеличении (уменьшении) стоимости одного человеко-дня при организации бесплатного питания (обедов) в муниципальных образовательных организациях городского округа Певек, утверждённой муниципальным органом, осуществляющим управление в сфере образования, увеличивается (уменьшается) стоимость одного человеко-дня при организации платного питания.
- 3.10. Обслуживание платным питанием осуществляется штатными сотрудниками образовательной организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и

периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.12. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации платного питания

4.1. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ежегодно. Работники образовательной организации получают платное питание одновременно с классом при условии выполнении функции классного руководителя, на перемене после 5-го урока в иных случаях.

4.3. Классный руководитель обеспечивает сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой, привитие навыков самообслуживания обучающимся.

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

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Ответственное лицо за организацию платного питания в образовательной организации:

4.6.1. участвует в проверке ассортимента поступающих продуктов питания, меню;

4.6.2. совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

4.6.3. принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4.7. Классный руководитель:

4.7.1. ежедневно осуществляет контроль за получением обучающимся платного питания;

4.7.2. своевременно (до 13-00 часов) доводит информацию об отсутствии обучающихся в последующие дни; информацию о выбытии обучающихся;

4.7.3. взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации платного питания;

4.7.4. до 14-00 в последний рабочий день месяца сдаёт заведующему столовой таблицу учёта предоставления платного питания с учётом фактического посещения обучающимися образовательной организации и своевременным информированием об отсутствии обучающегося в образовательной организации родителями (законными представителями) обучающегося;

4.7.5. ежедневно осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов.

5. Контроль организации платного питания

5.1. Внешний контроль организации платного питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на платное питание в образовательной организации, осуществляют соответствующие контролирующие органы.

5.3. Текущий контроль организации платного питания в образовательной организации осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, представители родительских комитетов классов.