


Принято Советом БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная
школа № 127»
Председатель Совета
 Н.Н. Сенченко
« 01 » февраля 20 23 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БОУ г. Омска «Средняя
общеобразовательная школа № 127»
 В.В. Бахаева
« 01 » февраля 20 23 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в бюджетном общеобразовательном учреждении города Омска
«Средняя общеобразовательная школа № 127»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным Законом N 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2. Данное *Положение об организации питания обучающихся* разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации,
- 1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.
- 1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 г. с изменениями от 5 декабря 2022 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в общеобразовательной организации.
- 1.7. Организация питания в школе осуществляется штатными работниками общеобразовательной организации.
- 1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания

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

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

— обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании:

— гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

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

— пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

— социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

— модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

— использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

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

3.2. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

— оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

— снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты: тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

— сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

— использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой

(одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

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

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

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

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

4. Порядок поставки продуктов

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

4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам образовательной организации, с момента подписания контракта.

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

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

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

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

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

4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также

отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

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

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

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством общеобразовательной организации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

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

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

— нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

— размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

— реализация на следующий день готовых блюд;

— замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

— привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях.

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

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

- 7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в общеобразовательной организации.
- 7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.
- В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в школе, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором школы.
- В случае если в организации питания детей принимает участие ИП, меню должно утверждаться ИП, согласовываться с директором школы.
- 7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.
- 7.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.
- 7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несовременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.
- 7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.
- 7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.
- 7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:
- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объём блюд для каждой возрастной группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.
- 7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
- 7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.
- 7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

— рекомендации по организации здорового питания детей.

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

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

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

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

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

8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации

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

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

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

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

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

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

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

8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания в школе должны соблюдаться следующие требования:

— питание детей должно осуществляться посредством реализации основного

(организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

— меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

— допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи,

— на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека,

— разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

— для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

— для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.9. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

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

8.11. Отбор суточной пробы осуществляется заводским производством в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

— порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды - поштучно, в объеме одной порции;

— холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

— порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.

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

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

— использование запрещенных пищевых продуктов;

— использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

— пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

— овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

8.16. В компетенцию директора школы по организации питания входит:

— утверждение ежедневного меню;

— контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;

— капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

— контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм; обеспечение пищеблока шкалы достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;

заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.17. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором.

9. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

9.1. В соответствии с действующим законодательством Российской Федерации право на льготное питание в школе имеют следующие категории обучающихся:

9.1.1. Обучающиеся 1-4 классов

Ученики начальных классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день, в меню - горячее блюдо и горячий напиток. Запрещается использование опасных или некачественных продуктов, а также тех, которые не имеют предусмотренной законодательством маркировки.

Не допускается подмена завтраков и обедов разогретыми полуфабрикатами и бутербродами.

9.1.2. Обучающиеся 5-11 классов:

— проживающие в семьях, в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчете на душу населения

В соответствии с постановлением Администрации города Омска от 24 февраля 2015 года № 340-п «Об утверждении Порядка организации горячего питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях (обеспечение готовой к употреблению пищевой продукцией), проживающих в семьях, в которых средний доход на каждого члена семьи ниже полуторной величины прожиточного минимума в Омской области в расчете на душу населения» родители направляют необходимый пакет документов о предоставлении питания в школу.

Для предоставления питания на период учебного года родитель (законный представитель) обучающегося (обучающихся) однократно представляет на рассмотрение в школу:

- 1) письменное заявление о предоставлении питания по форме, утверждаемой школой;
- 2) копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность заявителя;
- 3) копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о рождении (свидетельства об установлении отцовства);
- 4) копию и оригинал (для сличения копии) свидетельства о регистрации (расторжения) брака;
- 5) документы о доходах семьи за три месяца, предшествующих месяцу подачи заявления;
- 6) копию и оригинал (для сличения копии) документа, удостоверяющего личность и полномочия представителя (при подаче заявления и документов представителем заявителя);

- 7) справку установленного образца с места учебы в отношении совершеннолетних детей, обучающихся по очной форме в образовательных учреждениях всех типов независимо от их организационно-правовой формы, в возрасте до 24 лет включительно, за исключением детей, находящихся на полном государственном обеспечении;
- 8) справку о составе семьи, выдаваемую органом местного самоуправления или жилищно-эксплуатационной организацией.

— проживающие в многодетных семьях

— опекаемые

— сироты

Для предоставления питания на период учебного года родитель (законный представитель) обучающегося (обучающихся), признанного (признанных) в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации членом (членами) многодетной семьи, лицами, оставшимися без попечения родителей, сиротами, ежегодно представляет на рассмотрение в школу:

письменное заявление о предоставлении питания по форме, утверждаемой школой;
документ, подтверждающий признание в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, многодетной семьей, оставшимся без попечения родителей, сиротой.

— дети с ограниченными возможностями здоровья.

Бесплатное питание предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ) Иным обучающимся с ограниченными возможностями здоровья на основании решения психолого-медико-педагогической комиссии о подтверждении статуса обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Обеспечение бесплатным питанием детей с ОВЗ производится на основании приказа руководителя образовательной организации в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных на эти цели в бюджете города Омска и выделенных образовательной организации на бесплатное питание школьников.

Для получения указанных льгот родители (законные представители) должны представить в образовательную организацию заявление, а также следующие документы: заявление от родителя, законного представителя обучающегося;

паспорт или иной документ, удостоверяющий личность заявителя, заключение психолого-медико-педагогической комиссии, сведения о банковских реквизитах и номере лицевого счета банковского счета заявителя (при наличии).

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» предусмотрено право обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (за исключением обучающихся, которые проживают в организации, осуществляющей образовательную деятельность, и находятся на полном государственном обеспечении и обеспечиваются питанием, одеждой, обувью, мягким и жестким инвентарем) на бесплатное двухразовое питание.

В целях реализации права обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на бесплатное двухразовое питание принято постановление Администрации города Омска от 27 июня 2018 года № 650-п, которым утвержден Порядок выплаты компенсации за обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетных общеобразовательных организациях.

Постановлением Администрации города Омска от 16 июля 2018 года № 707-п «О внесении изменений в постановление Администрации города Омска от 27 июня 2018 года № 650-п» (далее – постановление) детализирован механизм обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Постановлением утверждены два порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием:

— Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетных общеобразовательных учреждениях города Омска (далее — Порядок № 1);

— Порядок выплаты денежной компенсации за обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в бюджетных общеобразовательных учреждениях (далее — Порядок № 2).

Для того чтобы получить данную меру социальной поддержки, родители (законные представители) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее — обучающиеся) обращаются в учреждение с одним из заявлений:

— о предоставлении питания в виде горячего завтрака и горячего обеда;

— о предоставлении питания в виде горячего завтрака и выплаты компенсации за горячий обед;

— о выплате компенсации, при условии, что обучающийся осваивает основные общеобразовательные программы на дому.

Помимо заявления родителем (законным представителем) обучающегося представляется паспорт, заключение психолого-медико-педагогической комиссии, а также сведения о банковских реквизитах и номере лицевого счета.

Заявление с пакетом документов подается в учреждение однократно, на период действия заключения психолого-медико-педагогической комиссии. При обращении родителей (законных представителей) обучающихся с заявлениями с 1 по 20 число текущего месяца, решение о предоставлении (об отказе) питания (компенсации) принимается в течение 5 рабочих дней со дня подачи заявления в виде издания правового акта. В течение 3 дней заявитель уведомляется о принятом решении.

Поступившие заявления после 20 числа рассматриваются в следующем месяце. Компенсация перечисляется заявителю на его лицевой банковский счет или через отделение почтовой связи по месту жительства (пребывания) заявителя (по его желанию) в течение 7 рабочих дней со дня принятия решения о выплате.

Стоит отметить, что постановлением определены дополнительные условия для каждого из утвержденных Порядков.

В Порядке № 1 установлено следующее:

1. Питание в виде горячего обеда может быть заменено денежной компенсацией в случае если образовательная деятельность учреждения, организованная в соответствии с расписанием учебных занятий, не предполагает нахождение обучающегося в учреждении во время предоставления обучающимся питания в виде горячего обеда.

2. Размер компенсации рассчитывается с учетом фактического посещения обучающимся учреждения (т.е. если ребенок отсутствует в школе по уважительной или неуважительной причине, компенсация не выплачивается, завтрак не предоставляется).

3. При предоставлении обучающемуся питания в виде горячего завтрака и горячего обеда выплата компенсации не производится в случае отказа обучающегося от горячего обеда по различным причинам в день посещения учреждения (необходимо фиксировать).

4. Замена питания в виде горячего завтрака на компенсацию не производится.

В Порядке № 2 закреплено следующее, размер компенсации рассчитывается с учетом учебного плана исходя из учебной недельной нагрузки при условии организации обучения по состоянию здоровья на дому, за исключением периодов нахождения обучающегося на лечении, а также периодов его санаторного оздоровления, в которых проводятся необходимые лечебные, реабилитационные и оздоровительные мероприятия на основании предоставленных заявителем (его представителем) подтверждающих документов.

Дополнительно отмечаем, что обучающийся обеспечивается бесплатным двухразовым питанием только с момента подачи заявления родителем (законным представителем) обучающегося в учреждение и принятия положительного решения. В случае если родители (законные представители) не подали данное заявление, то это не говорит о нарушении прав обучающегося на бесплатное двухразовое питание. Право как таковое появляется с момента установления у обучающегося недостатков в физическом и (или) психологическом развитии.

9.1.3. Предоставление бесплатного горячего питания детям, обучающимся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Омской области («О дополнительных мерах поддержки членов семей отдельных категорий граждан», Указ Губернатора Омской области № 176 от 14.10.2022).

К гражданам, направленным для участия в специальной военной операции, относятся:

- 1) граждане, призванные военными комиссариатами муниципальных образований Омской области на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 года N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации" (далее - военная служба по мобилизации);

- 2) граждане, зарегистрированные по месту жительства на территории Омской области, призванные военными комиссариатами муниципальных образований иных субъектов Российской Федерации на военную службу по мобилизации;

- 3) граждане, заключившие контракт с Министерством обороны Российской Федерации о прохождении военной службы в Вооруженных Силах Российской Федерации не ранее 24 февраля 2022 года, убывшие в зону проведения специальной военной операции через филиал федерального государственного казенного военного образовательного учреждения высшего образования "Военная академия материально-технического обеспечения имени генерала армии А.В. Хрулева" Министерства обороны Российской Федерации в городе Омске (далее - филиал ВА МТО в г. Омске);

- 4) граждане, заключившие контракт с Министерством обороны Российской Федерации о прохождении военной службы в Вооруженных Силах Российской Федерации не ранее 24 февраля 2022 года, имеющие место жительства на территории Омской области, убывшие в зону проведения специальной военной операции через пункт отбора на военную службу по контракту (2 разряда) иного субъекта Российской Федерации;

- 5) граждане, заключившие контракт с Министерством обороны Российской Федерации о прохождении военной службы в Вооруженных Силах Российской Федерации не ранее 24 февраля 2022 года, убывшие в зону проведения специальной военной операции через пункт отбора на военную службу по контракту (2 разряда) города Омска; 5.1) граждане Российской Федерации, иностранные граждане, лица без гражданства, заключившие контракт с Министерством обороны Российской Федерации о прохождении военной службы в Вооруженных Силах Российской Федерации не ранее 1 марта 2023 года, прошедшие мероприятия по отбору на военную службу по контракту через пункт отбора на военную службу по контракту (2 разряда) города Омска (военный комиссариат Омской области); (пп. 5.1 введен Указом Губернатора Омской области от 24.04.2023 N 86)

- 6) граждане, заключившие контракт с Министерством обороны Российской Федерации о прохождении военной службы в подразделениях резерва второй очереди Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации (именные подразделения Омской области), постоянно проживающие на территории Омской области;

- 7) граждане, проживающие на территории Омской области, поступившие в созданные по решению органов государственной власти Российской Федерации добровольческие формирования, содействующие выполнению задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, в ходе специальной военной операции;

- 8) военнослужащие, лица, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции, уволенные с военной службы (службы), имеющие место жительства на территории Омской области, а также проходящие (проходившие) военную службу (службу) на территории иных субъектов Российской Федерации, имеющие место жительства на территории Омской области, принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции;

- 9) военнослужащие, лица, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции, граждане, проживающие на территории

Омской области, заключившие контракт о прохождении военной службы в войсках национальной гвардии Российской Федерации, направленные для участия в специальной военной операции;

10) военнослужащие военной комендатуры (гарнизона, 1 разряда) (город Омск), убывшие в зону проведения специальной военной операции;

11) военнослужащие 191 военной автомобильной инспекции (территориальной), убывшие в зону проведения специальной военной операции;

12) военнослужащие филиала ВА МТО в г. Омске, командировавшиеся в зону проведения специальной военной операции;

13) военнослужащие войсковых частей 2533, 33778, 39965, 44025, 45097, 55026, 58133-2, 58133-3, 64712, 98553, 98554, 98555, командировавшиеся в зону проведения специальной военной операции;

14) сотрудники Управления Министерства внутренних дел Российской Федерации по Омской области, проживающие на территории Омской области, заключившие контракт о прохождении службы с Управлением Министерства внутренних дел Российской Федерации по Омской области, направленные для участия в специальной военной операции (п. 2.1 введен Указом Губернатора Омской области от 16.03.2023 N 52).

10. Порядок организации питьевого режима в школе

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

10.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

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

10.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

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

10.2.2. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

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

— кипятить воду нужно не менее 5 минут;

— до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

— смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды,

промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

11. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.

11.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

11.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день, сообщать классному руководителю (воспитателю) о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе (дошкольных группах) для снятия его с питания на период фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Образовательная деятельность с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу о повышении уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности и внеучебных занятий;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учетом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями. Проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический коллектив и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на городских и т.п. курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

— удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

13. Ответственность и контроль за организацией питания

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

13.2. Директор школы предоставляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

13.3. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица. Ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

13.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

13.5. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, а также учет питающихся детей льготной категории.

13.6. Директор школы обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

- 13.7. Комиссия по контролю за реализацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно); осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья, знакомство с сопроводительной документацией;

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13.8. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;

- обеспечивает учет фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей;
- вносит предложения по улучшению питания.

13.9. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют заявку на количество присутствующих обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков;
- еженедельно предоставляют данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни;
- вносят предложения по улучшению питания.

13.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

14. Документация

- Журнал бракеража готовой продукции
- Журнал бракераж скоропортящейся продукции
- Журнал здоровья
- Журнал санитарного состояния пищеблока
- Журнал проведения генеральной уборки на пищеблоке
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Ведомость контроля за рационом питания детей
- Копии примерного циклического 12-дневного меню, согласованных с управлением Роспотребнадзора
- Ежедневное меню
- Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты, соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.
- Книга отзывов и предложений