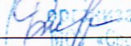
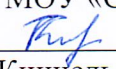


«Согласовано»
Председатель
Профкома
МОУ «СОШ №94»

Рылькова В.Г.
Протокол № 1
от 30.08.2024

«Согласовано»
Председатель
Наблюдательного
совета
МОУ «СОШ №94»

Кинцель С.А.
Протокол № 1
от 30.08.2024

«Принято»
На заседании
педагогического совета
МОУ «СОШ №94»
Протокол № 1
от 30.08.2024

«Утверждаю»
Директор
МОУ «СОШ №94»

Р.Р. Овсеньев
Приказ по школе
№ 180
от 30.08.2024

«Согласовано»
на заседании
Совета учащихся
МОУ «СОШ №94»
Протокол № 1
от 30.08.2024

«Согласовано»
на заседании
Совета родителей
МОУ «СОШ №94»
Протокол № 1
от 30.08.2024

Положение

«Об организации питания учащихся в МОУ «СОШ № 94»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.12 г. № 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с изменениями, Постановлением Правительства Саратовской области от 19.10.2022 № 1016-П «О дополнительных мерах поддержки лиц, призванных на военную службу по мобилизации либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и членов их семей» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Саратовской области от 05.04.2023 № 292-П «О дополнительных мерах поддержки лиц, поступивших на военную службу по контракту для участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей, и членов их семей», Постановления администрации МО «Город Саратов» от 29.03.2023г № 1116 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией», Постановления администрации МО «Город Саратов» от 29.03.2023г № 1117 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными учреждениями на дому», Устава Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 94» (далее Школа).

1.2. Настоящее положение определяет порядок организации питания учащихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания учащихся «МОУ «СОШ № 94».

1.3. Основными задачами при организации питания учащихся в Школе являются:

- формирование рациона здорового питания и меню при организации питания детей,
- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение социальной поддержки детям льготных категорий;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока Школы в соответствии с требованиями современных технологий;

- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

1.4. Настоящее положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания учащихся в Школе;
- порядок организации питания, предоставляемого льготной категории учащихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы и осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов РФ (указаны в п. 1.1).

2.2. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися с целью формирования у них культуры здорового питания и родителями (законными представителями) учащихся с целью обеспечения горячим питанием учащихся на платной основе или с возмещением части стоимости питания.

2.3. Для учащихся Школы предусматривается двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для учащихся, посещающих группы продленного дня – трехразовое питание (завтрак, обед и полдник). Расписание занятий предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания учащихся.

2.4. В соответствии с требованиями Федерального закона № 135-ФЗ от 26.07.2006г. «О защите конкуренции» с разрешения комитета по управлению имуществом города Саратова ежегодно администрация Школы представляет за плату во временное владение и пользование нежилое помещение на первом этаже 3 – 4-х этажного нежилого здания с оборудованием пищеблока под организацию горячего питания.

2.5. В соответствии с договором арендатор обязан соблюдать установленные санитарные нормы и правила по организации питания.

2.6. Организация горячего питания в Школе осуществляется в соответствии с 10-дневным меню.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащимися, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.9. Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на заместителя директора по УВР.

2.10. Поставка продуктов и организация питания осуществляется на основании договоров поставщиками при наличии сертификатов качества на безопасность продуктов.

2.11. Школа проводит и реализовывает программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП.

2.12. Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослых должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

2.13. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов работником пищеблока проводится ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложения № 2 и № 3).

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

2.15. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков должна соответствовать технологическим документам.

3. Особенности организации питания обучающихся

- 3.1. Режим питания в Школе определяется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, график питания учащихся ежегодно утверждается директором.
- 3.2. Питание в столовой осуществляется посредством реализации основного (организованного), 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 к Правилам СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.
- 3.3. 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, приведенным в таблице № 2 приложения № 10 по каждому приему пищи.
- 3.4. 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 10,0% в день на каждого человека.
- 3.5. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню, который разрабатывается и утверждается руководителем индивидуального предпринимателя и согласовывается директором Школы.
- 3.6. 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 (приложение № 11).
- 3.7. 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.
- 3.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.
- 3.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 3.10. В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, в вестибюле школы, на сайте школы) размещается следующая информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- 3.11. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта, 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.
- 3.12. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 6.

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

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.14. 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.

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

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

3.14.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

3.15. При организации дополнительного питания детей должны соблюдаться следующие требования:

3.15.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6.

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

3.16. Питьевой режим в Школе может быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств

3.16.1. 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.

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

3.16.3. 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.

3.16.4. 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 ее 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 Школой в произвольной форме.

3.16.5. 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.

3.17. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (приложение № 2).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

3.18. Медицинский работник ГУЗ «СЦГДП» или назначенное ответственное лицо Школы, должен проводить ежедневный осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 1) 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 и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

4. Порядок предоставления дотационного питания, возмещения части стоимости питания.

4.1. Возмещение части стоимости питания в Школе предоставляется:

- детям из малоимущих семей;
- детям из многодетных семей;
- детям сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, находящимся под опекой (попечительством);
- детям-инвалидам;
- детям из семей, находящихся в социально опасном положении;
- детей беженцев и временных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины.

4.2. Возмещение части стоимости питания для учащихся из п.4.1. настоящего положения производится при предоставлении документов:

- 1) заявления родителей (законных представителей) учащегося;

2) справки, подтверждающей социальный статус детей (для детей из малоимущих семей – справки, выдаваемой органом социальной защиты населения по месту жительства (прибывания); для детей из многодетных семей родителями – копия удостоверения; для детей-инвалидов – копии справки медико-социальной экспертной комиссии; для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством) – копии решения органа опеки и попечительства об установлении опеки (попечительства); для детей из семей, находящихся в социально опасном положении – копии постановлений комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав при администрации Ленинского района МО «Город Саратов»;

3) свидетельства о предоставлении временного убежища в Российской Федерации для детей беженцев и вынужденных переселенцев, прибывших с территории Украины, а также граждан, вынужденно покинувших территорию Украины, не проживающих в центрах временного размещения беженцев и временных переселенцев;

4) акты обследования жилищно-бытовых условий семьи.

4.3. Размер возмещения стоимости питания для учащихся из п.4.1. настоящего Положения при предоставлении документов п. 4.2. настоящего Положения ежегодно устанавливается решением Саратовской городской Думы.

4.4. На основании представленных документов в Школе издается приказ о предоставлении льготного питания за счет возмещения части стоимости питания.

4.5. Дотационное питание предоставляется учащимся в дни посещения Школы.

4.6. Для осуществления учета учащихся, получающих возмещение части стоимости питания, классными руководителями ведется табель посещаемости учащимися столовой.

5. Организация горячего питания обучающихся 5 – 11 классов, родители (законные представители) которых призваны на военную службу по мобилизации, либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, либо заключили с Министерством обороны Российской Федерации или с Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации контракт о прохождении военной службы для участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей

5.1. Обучающиеся 5 - 11 классов (за исключением обучающихся, с ограниченными возможностями здоровья, родители (законные представители) которых призваны на военную службу по мобилизации, либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, либо заключили с Министерством обороны Российской Федерации или с Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации контракт о прохождении военной службы для участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в дни обучения в течение учебного года.

5.2. Средняя стоимость горячего питания в день на одного обучающегося, порядок и условия его предоставления устанавливаются уполномоченным органом в сфере образования.

5.3. Предоставление дополнительных мер социальной поддержки осуществляется в период прохождения военной службы гражданами, призванными на военную службу по мобилизации, либо в период оказания добровольного содействия в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, гражданами, заключившими контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, либо в период прохождения военной службы гражданами, заключившими с Министерством обороны Российской Федерации или с Федеральной

службой войск национальной гвардии Российской Федерации контракт о прохождении военной службы для участия в специальной военной операции.

5.4. В случае гибели (смерти), объявления умершими, признания безвестно отсутствующими при исполнении обязанностей военной службы, смерти вследствие военной травмы после увольнения с военной службы граждан, призванных на военную службу по мобилизации, либо заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, либо заключивших с Министерством обороны Российской Федерации или с Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации контракт о прохождении военной службы для участия в специальной военной операции, предоставление их детям дополнительных мер социальной поддержки, осуществляется до завершения обучения в МОУ «СОШ № 94» (за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, питание которых обеспечено в соответствии с федеральным законодательством).

6. Организация горячего питания для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

6.1. Обучающиеся с ОВЗ имеют право на бесплатное двухразовое питание, обучающиеся с ОВЗ на дому имеют право на денежную компенсацию питания.

6.1.2. Для получения денежной компенсации один из родителей (законных представителей) обучающегося с ОВЗ на дому представляет в Школу:

- заявление о предоставлении денежной компенсации бесплатного двухразового питания по форме согласно приложению к настоящему Порядку.
- копию документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя) (паспорт гражданина Российской Федерации или иного документа) с предъявлением оригинала.
- копию документа, удостоверяющего полномочия законного представителя с предъявлением оригинала (свидетельство о рождении ребенка)
- копию документа, подтверждающего статус обучающегося с ОВЗ с предъявлением оригинала.
- банковские реквизиты родителя (законного представителя) для перечисления денежной компенсации.

6.1.3. Школа в срок, не превышающий три рабочих дня со дня поступления заявления, при отсутствии оснований для отказа в предоставлении обучающимся с ОВЗ на дому денежной компенсации, предусмотренных пунктом 6.1.6. настоящего Положения, принимает решение о выплате денежной компенсации путем издания приказа директора.

6.1.4. О принятом решении Школа в срок, не позднее трех рабочих дней с момента издания приказа (принятия решения) уведомляет родителя (законного представителя) обучающегося с ОВЗ на дому путем предоставления (направления) ему копии приказа о предоставлении денежной компенсации либо копии решения об отказе в предоставлении денежной компенсации.

6.1.5. В случае издания приказа о предоставлении денежной компенсации Школа:

- осуществляет передачу в соответствующее территориальное структурное подразделение администрации муниципального образования «Город Саратов» сведений о банковских реквизитах, предоставленных заявителем для получения денежной компенсации;
- осуществляет учет числа дней обучения обучающегося с ОВЗ на дому;
- обеспечивает контроль за обоснованностью права на получение родителями (законными представителями) денежной компенсации.
- ежемесячно, не позднее третьего рабочего дня месяца следующего за отчетным, предоставляет табель учета дней обучения обучающихся с ОВЗ на дому (далее - табель учета) в территориальное структурное подразделение администрации муниципального образования «Город Саратов».

6.1.6. Основаниями для отказа в предоставлении денежной компенсации является:

- предоставление неполного пакета документов, указанных в пункте 6.1.2. настоящего Положения.

- наличие в документах подчисток, приписок, зачеркнутых слов и иных не оговоренных исправлений, а также повреждений, наличие которых не позволяет однозначно истолковать их содержание.

6.1.7. Родитель (законный представитель) обучающегося в случае изменения обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания, обязуется в срок не позднее трех рабочих дней со дня возникновения таких обстоятельств, письменно об этом проинформировать Школу.

6.1.8. Школа направляет в территориальное структурное подразделение администрации муниципального образования «Город Саратов» ходатайство о приостановлении выплаты денежной компенсации в срок, не превышающий три рабочих дня со дня поступления документов о:

а) лишении или ограничении родительских прав (прекращение прав и обязанностей опекуна, попечителя) получателя денежной компенсации, являющегося родителем (законным представителем) обучающегося с ОВЗ на дому;

б) признании получателя денежной компенсации, являющегося родителем (законным представителем) обучающегося с ОВЗ на дому, судом недееспособным или ограниченно дееспособным;

в) признании получателя денежной компенсации, являющегося родителем (законным представителем) обучающегося с ОВЗ на дому, судом безвестно отсутствующим или объявление его судом умершим;

г) смерти получателя денежной компенсации, являющегося родителем (законным представителем) обучающегося с ОВЗ на дому;

д) обращении получателя денежной компенсации с заявлением о прекращении выплаты денежной компенсации.

6.2. Обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано Школой на дому:

6.2.1. В 1-х – 4-х классах:

- независимо от смены обучения бесплатным горячим питанием в соответствии с положениями пункта 2.1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также:

- при посещении группы продленного дня в 1 смену - завтраком;

- при посещении группы продленного дня во 2 смену – обедом;

- без посещения группы продленного дня при обучении в 1 смену – обедом;

- без посещения группы продленного дня при обучении во 2 смену – полдником.

В 5-х- 11-х классах:

- при посещении группы продленного дня независимо от смены обучения – завтраком и обедом;

- без посещения группы продленного дня при обучении в 1 смену – завтраком и обедом;

- без посещения группы продленного дня при обучении во 2 смену – обедом и полдником.

6.2.2. Замена бесплатного питания денежной компенсацией осуществляется в случае:

- наличия у обучающегося с ОВЗ в ОУ требований по индивидуальному подходу в организации питания (далее – денежная компенсация двухразового питания);

- если обучающийся с ОВЗ в ОУ в 1-х - 4 -х классах не посещает группу продленного дня (далее – денежная компенсация питания).

6.2.3. Выплата денежной компенсации питания (двухразового питания) осуществляется за дни обучения.

6.2.4. Для получения денежной компенсации питания (двухразового питания) один из родителей (законных представителей) обучающегося с ОВЗ в ОУ подает заявление и представляет в Школу:

- копию документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя) с предъявлением оригинала;
- копию документа, удостоверяющего полномочия законного представителя с предъявлением оригинала;
- копию документа, подтверждающего статус обучающегося с ОВЗ с предъявлением оригинала;
- банковские реквизиты родителя (законного представителя) для перечисления денежной компенсации.

7. Контроль за организацией школьного питания

7.1. Контроль приготовления пищи проводится на основе принципов ХАССП.

7.2. В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции проводится регистрация результатов бракеража в журналах бракеража (приложение № 4 и № 5). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

7.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции ответственным работником пищеблока отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

7.4. Контроль за организацией дотационного питания; за обеспечением горячим питанием обучающихся 5 – 11 классов, родители (законные представители) которых призваны на военную службу по мобилизации, либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, либо заключили с Министерством обороны Российской Федерации или с Федеральной службой войск национальной гвардии Российской Федерации контракт о прохождении военной службы для участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской и Херсонской областей; питанием обучающихся с ОВЗ осуществляется директором Школы. Директор Школы несет персональную ответственность за организацию горячего питания.

Приложение № 1
к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работни ка (послед нее при наличи и)	Долж ность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответственн ым лицом) (допущен/от странен)	Подпись медицин ского работни ка (ответст венного лица)
1.							
2.							

Приложение № 2
к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименован ие производств енного помещения	Наименован ие холодильно го оборудован ия	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение № 3
к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

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 № 4

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наимен ование готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешиван ия порционн ых блюд	Прим ечани е

Приложение № 5

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступ ления пищев ой продук ции	Наим енова ние	Фас овк а	дата выра ботки	изгот овит ель	пос тав щик	количе ство поступ ившег о проду кта (в кг, литрах , шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (в (декларация соответствии, свидетельство государственной регистрации, документы результатам ветеринарно- санитарной экспертизы)	Результат ы органолеп тической оценки, поступив шего продоволь ственного сырья и пищевых продуктов	Услов ия хранен ия, конечн ый срок реализ ации	Дата и час факти ческой реализ ации	Подп ись ответс твенн ого лица	При меча ние

Приложение № 6

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 7

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации
питания детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

№ п/п	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60

18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	3
31	Специи	2	2

Приложение № 8
к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет/
7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
Итого за							

завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Таблица 1

**МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ
ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600

Второй ужин	100	150	200	200
-------------	-----	-----	-----	-----

Приложение № 10

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Таблица 1

**ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ
И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых
веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени
пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в
-----------------	------------	-----------------------------

		пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%

Приложение № 11

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося промышленного изготовления	95
		Оленина промышленного изготовления	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100

3,2%		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133

		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 12

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И РЕЖИМА ОБУЧЕНИЯ

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в ОО	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник

Приложение № 13

к Положению «Об организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 94»

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно приложению	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

		№ 12							

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: