

Согласовано  
на заседании Управляющего совета  
МБОУ «Уньюганская СОШ № 2  
им.Альшевского М.И.»  
Протокол №3 от «24» марта 2022 г.

Утверждаю  
директор  
МБОУ «Уньюганская СОШ № 2  
им.Альшевского М.И.»

\_\_\_\_\_ О.А.Каратаева  
Приказ № 394 - од  
от «31» марта 2022 г.

Регистрационный номер 275

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ «УНЬЮГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №2 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА  
АЛЬШЕВСКОГО МИХАИЛА ИВАНОВИЧА»**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Настоящее положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Уньюганская средняя общеобразовательная школа №2 имени героя Социалистического Труда Альшевского Михаила Ивановича» (Далее – Школа).

1.2 Основными задачами при организации горячего питания учащихся являются:

–обеспечение учащихся Школы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

– обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся;

–предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

–модернизация школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями;

–пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

–социальная поддержка учащихся льготной категории, определенная региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами;

–использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания учащихся, и финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.3. Школа самостоятельно организует горячее питание учащихся на базе школьного пищеблока.

1.4. Положение регулирует отношения между Школой, учащимися, родителями (законными представителями) учащихся, поставщиками продуктов питания.

1.5. Организатором горячего питания в Школе является заместитель директора Школы по воспитательной работе, который совместно с классными руководителями, проводит разъяснительную, контролирующую, профилактическую работу с учащимися и их родителями (законными представителями).

1.6. Ответственность за своевременность и целевое использование бюджетных средств, предусмотренных на организацию питания учащихся Школы, возлагается на главного бухгалтера Школы.

1.7. Горячее питание в Школе обеспечивает заведующий производством (шеф-повар) Школы.

1.8. Для всех учащихся Школы предоставляется одноразовое горячее питание (завтрак - при условии нахождения учащихся в Школе до 6ч.) и двухразовое для льготной категории учащихся (завтрак и обед). Для учащихся не льготной категории при условии их нахождения в Школе свыше 6ч., дополнительно предоставляется обед за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

1.9. В целях обеспечения системы организации питания в Школе, рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

1.10. Лица, поступающие на работу на пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

1.11. При организации питания учащихся Школы должны соблюдаться требования, установленные:

–техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции",

принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880;

–техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882;

–техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 883;

–техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для учащихся и подростков", принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;

–едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299;

–Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

–Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

–Федеральным законом Российской Федерации от 21 декабря 2012 г. N 273 "Об образовании в Российской Федерации»;

–СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

–СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

–Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления учащихся и молодежи»;

–Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

–Нормативно-правовыми актами регионального и муниципального уровня.

1.12. При организации питания детей Школа обязана:

-учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

-размещать на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

-соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

## **2. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

2.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

2.2. При организации питания учащихся Школы необходимо соблюдать следующие

требования:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей учащихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания.

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

2.3.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.3.2. 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, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

2.3.3. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

2.3.4. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.3.5. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.3.6. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.3.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.3.8. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок

необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

- 2.3.9. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
- 2.3.10. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 2.3.11. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2.3.12. Планировка пищеблока, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. На пищеблоке оказывающем услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 2.3.13. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 2.3.14. 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.
- 2.3.15. В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.
- 2.3.16. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:
  - гигиенический журнал (сотрудники);
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
  - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
  - копии меню, разработанного на период не менее 2 недель для каждой возрастной группы (7-11 лет; 12 лет и старше);
  - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
  - приходные документы на пищевую продукцию, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно – санитарной экспертизы и

др.);

– книга отзывов и предложений.

2.5. Ежедневное меню утверждается директором Школы.

2.6. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблоке 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.

2.7. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые на пищеблоке, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция пищеблока, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

2.8. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

2.9. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договора) непосредственно Школой в соответствии с которыми осуществляется финансирование расходов на продукты питания. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Для дополнительного обогащения рациона питания учащихся микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная 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 учащимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у учащихся должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.11. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

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.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

2.12. В Школе организовывается питьевой режим.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) 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.

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

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.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый учащийся 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 учащегося.

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

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.14. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.15. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 должны заноситься в гигиенический журнал 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.

2.16. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока 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 пищеблока;
- 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.

2.17. 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.

2.18. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

2.19. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. 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. Использование ртутных термометров при организации питания учащихся не допускается.

2.20. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.21. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

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

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

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

2.23. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со



средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

### **3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Финансовое обеспечение питания учащихся Школы осуществляется в соответствии с региональными и муниципальными нормативно-правовыми актами и дополнительно за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

3.2. В организованных детских коллективах питание учащихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Замена горячего питания буфетной продукцией не допускается.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать санитарным правилам и 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 10,0% в день на каждого человека.

- в Школе должно разрабатываться циклическое меню. Циклическое меню утверждается директором Школы;

- меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для следующих возрастных групп учащихся – 7-11 лет, 12 лет и старше. Питание учащихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с санитарными правилами и нормами;

- меню допускается корректировать с учетом климатогеографических особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания учащихся основных пищевых веществ.

3.3. Школа размещает в доступных для родителей (законных представителей) учащихся и учащихся местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп учащихся 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 учащихся.

3.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания учащихся, утвержден санитарными правилами и нормами.

3.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться 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) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться 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.

3.6. При организации питания учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

- для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) учащихся назначениями лечащего врача.

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

- выдача учащимся рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Школе.

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

3.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Работа бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом Школы.

#### **4. УЧЕТ И КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

4.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

4.2. Дополнительный контроль организации питания осуществляется родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

4.3. Контроль за посещением столовой учащимися Школы, осуществляют классные руководители.

4.4. На каждой перемене в столовой присутствует дежурный администратор.

4.5. Ежедневный учет учащихся льготных категорий, получающих дополнительно горячий обед, ведет социальный педагог Школы.

4.6. Производственный контроль за организацией горячего питания учащихся, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качеством готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной директором Школы.

4.7. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Школе, осуществляет Управление образования и молодежной политики администрации Октябрьского района.

#### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ЗА СЧЕТ ФИНАНСОВЫХ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) УЧАЩИХСЯ.**

5.1. За счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся в Школе питаются горячим обедом учащиеся не льготной категории 5 – 11 классов; осуществляется софинансирование горячего завтрака для учащихся 5-11 классов (далее – горячее питание) в размере, установленном решением родительского комитета Школы. Стоимость горячего обеда на одного учащегося также устанавливается в размере, установленном решением родительского комитета Школы.

5.2. Предоставление горячего питания учащимся Школы за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся осуществляется исключительно на добровольной основе на основании заявления родителя (законного представителя) учащегося (приложение 1).

5.3. Школа заключает договор на оказание услуги по организации горячего питания учащихся за счет финансовых средств их родителей (законных представителей) (приложение 2).

5.4. Плата за питание учащихся производится родителями (законными представителями) учащихся безналичным расчетом согласно договору, заключенному со Школой.

5.5. Объёмы поступивших средств на организацию питания расходуются на приобретение продуктов питания в соответствии с договорами (контрактами) на приобретение продуктов питания.

5.6. Контроль за правильным и своевременным внесением родителями (законными представителями) учащихся финансовых средств, а также расходом денежных средств, направленных на организацию питания учащихся, осуществляет главный бухгалтер Школы.

5.7. Контроль за целевым расходом денежных средств, поступивших в качестве родительской платы за горячее питание учащихся в Школе осуществляют:

- органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования;
- общешкольный родительский комитет.

5.8. Классные руководители, сопровождающие в столовую учащихся:

– несут ответственность за отпуск горячего питания согласно списку и таблицу посещаемости;

– ведут ежедневный учет учащихся, получающих питание, в таблице учета питания учащихся (приложение 3);

– контролируют количество отпущенных обедов;

– готовят необходимую документацию по горячему питанию учащихся для общешкольного родительского комитета, руководителя, бухгалтера Школы.

5.9. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с родителями (законными представителями) учащихся с целью организации горячего питания учащихся за счет финансовых средств родителей (законных представителей) учащихся.

## **VI. ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной в приложении № 3 к настоящему Положению;
- не реже чем один раз в неделю предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

## **VII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

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

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

7.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных

законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Директору МБОУ «Уньюганская СОШ №2  
им.Альшеевского М.И.»  
О.А.Каратаевой

от \_\_\_\_\_  
*ФИО родителей (законных представителей)*

проживающего по адресу: \_\_\_\_\_

контактный телефон: \_\_\_\_\_

заявление.

Прошу предоставить питание моему(ей) сыну (дочери) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ учащемуся(ейся) \_\_\_\_\_ класса с привлечением  
родительских средств в дни посещения школы в период с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г по  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г в виде горячего завтрака (обеда).

С положением об организации горячего питания учащихся МБОУ «Уньюганская СОШ  
№2 им. Альшеевского М.И.» ознакомлен (а).

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
*подпись родителя(законного представителя)*

**ДОГОВОР**  
**на оказание услуг**  
**по организации питания учащихся за счет финансовых**  
**средств их родителей (законных представителей)**

с.п.Уньюган

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Уньюганская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Социалистического Труда Альшевского Михаила Ивановича», именуемая в дальнейшем "Исполнитель", в лице директора Каратаевой Ольги Александровны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и \_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. родителя (законного представителя учащегося))*

именуемый в дальнейшем «Заказчик», родитель (законный представитель) учащегося \_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество ребенка, дата рождения)*

с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА**

1.1. Предметом Договора является услуга по предоставлению горячего питания (обеда) учащемуся (далее – Услуга).

1.2. Настоящий Договор заключается в целях создания необходимых условий для организации горячего питания, охраны и укрепления здоровья ребенка Заказчика в период предоставления Услуги с \_\_\_\_\_ до полного исполнения Сторонами обязательств.

1.3. Услуги по настоящему Договору оказываются Исполнителем по месту его нахождения, указанному в разделе 9 настоящего Договора.

1.4. Питание предоставляется ежедневно с понедельника по пятницу в соответствии с утвержденным графиком, примерным 2-недельным меню, утвержденным директором школы.

**2. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

2.1. Оплата Услуги Заказчиком производится путем перечисления безналичных денежных средств на счет, указанный в пункте 8 настоящего Договора через платёжный терминал Сбербанка России до 25 августа, до 25 октября, до 25 декабря, до 25 марта текущего года авансовым платежом. Копия платежного документа предоставляется Заказчиками в обязательном порядке классному руководителю на следующий день после оплаты.

2.2. Обязательства Заказчика по оплате Услуги считаются исполненными на дату внесения средств на счет Исполнителя.

2.3. Стоимость услуги по питанию составляет \_\_\_\_\_ рублей в день.

2.4. По истечении текущего месяца делается перерасчет по фактическому использованию Услуги. При выполнении требований подпункта 3.3.2. пункта 3 настоящего Договора, расходы Заказчика за дни, когда учащийся не получал Услугу, переносятся на следующий месяц предоставления Услуги.

2.5. Периодом предоставления услуги является количество \_\_\_\_\_ учебных дней.

2.6. Срок действия договора – период, за который произведена оплата части расходов по предоставлению услуги по питанию родителем (законным представителем) с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_.

2.7. В случае невозможности выполнения Услуги, возникшей по вине Заказчика, Услуга подлежит оплате в полном объеме.

2.8. В случае изменения статуса учащегося (перевод в льготную категорию, выбытие из Школы, отказ от Услуги и др.) финансовые средства, не использованные на оплату Услуги, компенсируются набором продуктов питания.

2.9. В случае невнесения финансовых средств в соответствии в пунктом 2.1. настоящего Договора, предоставление Услуги в месяце, следующем за месяцем оплаты Услуги приостанавливается. Возобновление Услуги возможно при внесении оплаты Услуги до 25 числа месяца, предшествующего возобновлению Услуги.

**3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН**

3.1. Исполнитель обязан:

3.1.1. Исполнитель обязан ознакомить Заказчика с примерным меню питания учащихся школы посредством размещения информации на официальном сайте школы или при личном обращении.

3.1.2. Предоставить учащемуся Услугу один раз в день в период, указанный в пункте 1.2. Договора.

3.1.3. Оказывать Услугу при условиях её своевременной оплаты Заказчиком.

3.1.4. Обеспечить финансированием расходы на оказание Услуги за счет средств, поступивших от Заказчика в полном объеме.

3.1.5. Предоставить учащимся в соответствии с санитарными правилами и нормами рациональное и сбалансированное питание, дифференцированное по возрастным группам, согласно меню.

3.1.6. Постоянно осуществлять производственный контроль за качеством вырабатываемой продукции, проводя ежедневно бракераж пищи с участием медицинского работника.

3.1.7. Обеспечивать неукоснительное соблюдение санитарных норм и правил при организации питания учащихся.

3.2. Исполнитель имеет право:

3.2.1. Отказаться от исполнения обязательств по настоящему Договору при отсутствии оплаты в сроки, указанные в пункте 2.1., 2.7. настоящего Договора.

3.2.2. Отказаться от исполнения обязательств по настоящему Договору при возникновении иных причин непреодолимой силы.

3.3. Заказчик обязан:

3.3.1. Своевременно вносить плату за предоставляемую Исполнителем услугу по питанию в соответствии с пунктом 2.1., 2.7. настоящего Договора.

3.3.2. Сообщать ответственному лицу (классному руководителю) до 08:15 часов в день оказания Услуги об отсутствии учащегося в школе и других причинах, повлекших за собой отказ от получения Услуги, и на какой период он распространяется.

3.4. Заказчик имеет право:

3.4.1. Контролировать соблюдение Исполнителем условий Договора, обеспечение качества реализуемой продукции и ее безопасности для здоровья его ребенка, соблюдение санитарных норм и правил.

3.4.2. Отказаться от исполнения настоящего Договора, предупредив об этом Исполнителя не менее чем за неделю.

3.5. Стороны обязуются хранить в тайне коммерческую, финансовую и иную конфиденциальную информацию, полученную от другой Стороны при исполнении настоящего Договора.

#### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

4.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Исполнитель несет ответственность за нарушение технологических и санитарных норм и правил при оказании Услуги в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. В случае несвоевременного сообщения Исполнителю информации, указанной в подпункте 3.3.2. пункта 3 настоящего Договора, услуга считается оказанной и подлежит оплате в установленном порядке.

#### **5. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ**

5.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное неисполнение обязательств по настоящему Договору, если оно явилось следствием природных явлений (а именно: наводнения, землетрясения или иного стихийного бедствия), пожара, военных действий и прочих обстоятельств непреодолимой силы и, если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение настоящего Договора.

5.2. Срок исполнения обязательств по настоящему Договору сдвигается соразмерно времени, в течение которого действовали обстоятельства непреодолимой силы, а также последствия, вызванные этими обстоятельствами.

#### **6. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ**

6.1. В случае невозможности разрешения путем переговоров споров и разногласий, которые могут возникнуть из настоящего Договора, они подлежат рассмотрению в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Все изменения и дополнения к Договору являются действительными, если они оформлены в письменной форме и подписаны Сторонами.

6.3. В случаях, не предусмотренных настоящим Договором, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

#### **7. ВСТУПЛЕНИЕ ДОГОВОРА В СИЛУ**

7.1. Договор вступает в силу с момента его подписания и действует до выполнения Сторонами своих обязательств.

7.2. Договор составлен в 2 (двух) экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из Сторон.

#### **8. РЕКВИЗИТЫ ДЛЯ ПЕРЕЧИСЛЕНИЯ СРЕДСТВ**



Перевод организации  
ИНН 8614004202  
КПП 861401001  
БИК 007162163  
ОКТМО 71821000  
Р.счет 03234643718210008700  
Получатель: Комитет по управлению  
муниципальными финансами (МБОУ «Уньюганская  
СОШ№2 им.Альшеевского М.И.»)

Лицевой счет: 023.43.775.2 ФИО ребенка:  
заполнить  
Дополнительная информация: за школьное питание  
ФИО плательщика: заполнить  
Эти реквизиты встают сами:  
КБК 02311301995050000130  
Далее внести данные паспорта и сумму

### 9. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<b>ИСПОЛНИТЕЛЬ:</b>	<b>ЗАКАЗЧИК:</b>
<p>Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Уньюганская средняя общеобразовательная школа №2 имени Героя Социалистического Труда Альшеевского Михаила Ивановича" Адрес местонахождения, юридический адрес, почтовый адрес: 628128, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Октябрьский район, пос. Уньюган, мкр 40 лет Победы, дом 11 ИНН 8614004202, КПП 861401001 , ОГРН 1028601499410 ОКПО 41260641, ОКТМО 71821404, ОКАТО 71121904001, ОКВЭД 85.14 Банковские реквизиты: расч. счет: 03234643718210008700 л/с 023.41.773.1. кор.счет 40102810245370000007 банк РКЦ ХАНТЫ-МАНСИЙСК г.Ханты-Мансийск, БИК банка 007162163 Контакты: тел/факс: (34672) 48650, 48651 Эл. почта: likma05@mail.ru</p>	<p>Домашний адрес: 628128, Тюменская обл., ХМАО – Югра, Октябрьский район, п. Уньюган улица _____ дом _____ кв _____ телефон _____ _____ / подписи родителей (законных представителей)</p>

\_\_\_\_\_/О.А.Каратаева/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись родителей (законных представителей) учащихся

