**Приложение №1**

**Утверждено**

**приказом директора**

**МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Перми**

**от 07.09.2023 059-08/99-01-09/4-135**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа «Петролеум +» г. Перми**

1. **Общие положения**
   1. Настоящие Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательное учреждении «Средняя общеобразовательная школа «Петролеум +» (далее – МАОУ «СОШ «Петролеум +») (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
   2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «СОШ «Петролеум +» по графику, утвержденному директором МАОУ «СОШ «Петролеум +» (согласно расписанию учебных занятий).
   3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 12-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 12-18 лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласованным директором МАОУ «СОШ «Петролеум +».
   4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с директором МАОУ «СОШ «Петролеум +».
   5. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.
   6. Обеспечение питанием в МАОУ «СОШ «Петролеум +» осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.
2. Общие подходы к организации питания обучающихся
   1. Питание обучающихся МАОУ «СОШ «Петролеум +» должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB990310136843785356BF10350EC817D0B74FA5E1F9BCAC267850DB1F7084D87E07e32EL) от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный [закон](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB990310136843785354BF10350EC817D0B74FA5E1F9BCAC267850DB1F7084D87E07e32EL) от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

[СанПиН 2.3.2.1078-01](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB990310136B487D5156B410350EC817D0B74FA5E1EBBCF42A7950C51E72918E2F4262ED4EC1358E76CAD31EAFe424L) «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

[СанПиН 2.3.2.1324-03](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB990310136E48795654B64D3F06911BD2B040FAF6ECF5F82B7950C41D7ACE8B3A533AE14FDF2B8F69D6D11FeA27L) «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

[СП](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB99031013684A7E5759BF10350EC817D0B74FA5E1EBBCF42A7950C51E76918E2F4262ED4EC1358E76CAD31EAFe424L) 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

[СП 1.1.1058-01](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC00FB990310136C427E5555B64D3F06911BD2B040FAF6ECF5F82B7950C41D7ACE8B3A533AE14FDF2B8F69D6D11FeA27L) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

[Закон](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BC1267579D1187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,

[постановление](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BC1266539F1187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г.   
№ 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

[решение](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BF1B63529E1187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

[решение](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BC126A5A941187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

[постановление](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B59BE13675A974C8DE046AFB6ACF3AD7A3D05C81E7184DA7F1835E04EeC28L) администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

[приказ](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BD186650951187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МАОУ».

[приказ](consultantplus://offline/ref=D43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B51BD186650951187E81FA3B4ABFCF27F28149012709AC47E0729E24FC0e222L) начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАОУ.

* 1. **Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:**
     1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
     2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
     3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
     4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
     5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;
     6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.
  2. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно- гигиенического законодательства.
  3. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно- планировочными решениями:

- производство и реализация кулинарной продукции;

- производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация;

- буфет-раздаточная.

* 1. Администрация МАОУ «СОШ «Петролеум +» совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
  2. **Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «СОШ «Петролеум +»:**
     1. Охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;
     2. Стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного [минимума](consultantplus://offline/ref%3DD43CCE01B37DFDA4FEDC1EF68F6F4D186241205B55BD1A6A59CA4685B94AADB1A3ACA86F2C5DC41F6F9ADB600437E1e426L), установленного Правительством Пермского края;
     3. Соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
     4. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;
     5. Наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАОУ;
     6. Отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МАОУ «СОШ «Петролеум +» со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

1. Порядок предоставления питания обучающимся

в МАОУ «СОШ «Петролеум +»

* 1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МАОУ «СОШ «Петролеум +» и вывешивается в обеденном зале.
  2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МАОУ «СОШ «Петролеум +» на основании заявок, представленных в столовую учреждения.
  3. Классные руководители и педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV.Осуществление контроля за организацией питания

* 1. Руководитель школы приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «СОШ «Петролеум +» в сети Интернет и на информационном стенде.
  2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя Школы. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.
  3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник (по согласованию) в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.
  4. Руководитель Школы утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания;

4.5 Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной руководителем школы.

* 1. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности [пункта 2.6](#_bookmark4) настоящего Положения. Ответственными за проведение мониторинга являются: заместитель директора по ВР, социальный педагог школы, учитель математики, председатель профсоюза работников образования школы.
  2. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Управляющим советом создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждаются директором МАОУ «СОШ «Петролеум +».

**V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания**

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в Школе.

5.2. На сайте Школы создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее — Раздел) согласно рекомендуемым структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.