

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 140» г. Перми

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ «СОШ № 140» г. Перми
от 01 сентября 2014 г. № 186



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОСНОВНОГО (ГОРЯЧЕГО) ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ И БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ
КАТЕГОРИЙ УЧАЩИХСЯ
МАОУ «СОШ № 140» г. ПЕРМИ**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательного учреждения относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации, в соответствии с п. 15 ст. 28 Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.

1.2. Настоящее положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 140» города Перми

1.3. Основное (горячее) питание учащихся и бесплатное питание отдельных категорий учащихся в МАОУ «СОШ № 140» организовано на основании Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, Постановления Правительства РФ от 20.06.1992 № 409 «Об утверждении норм питания», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», Сан-ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», Сан-ПиН 2.4.2.1178-02 «Санитарно-эпидемиологические правила, гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», методических рекомендаций «Питание детей в общеобразовательных учреждениях», утвержденных приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.12.2007 № 340, Закона Пермской области «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 09.09.1996 № 533-83, постановления Правительства Пермского края от 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», решения Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», настоящего Положения, постановления администрации города Перми от 13 марта 2013 г. № 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

1.4. Положение предназначено для ответственных за организацию и контроль основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся, заведующих производством, индивидуального предпринимателя, осуществляющих организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МАОУ «СОШ № 140» г. Перми.

1.5. Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся.

1.6. Департамент образования города Перми проводит системный мониторинг эффективности организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся не реже 1 раза в полугодие.

2. Общие подходы к организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МАОУ «СОШ № 140» г. Перми

2.1. Общеобразовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии с п. 15 ст. 28 Закона Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ.

2.2. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов МАОУ «СОШ № 140» г. Перми осуществляется:

2.2.1. включение в годовой план работы МАОУ «СОШ № 140» вопросов организации питания;

2.2.2. мониторинг организации питания;

2.2.3. контроль организации питания в том числе за исполнением условий договора аренды пищеблока и договора оказания услуги по организации питания, за исполнением медицинскими работниками условий договора о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания;

2.2.4. работа общественной комиссии по контролю за организацией питания, включающей представителей родительской и педагогической общественности, на основании плана работы комиссии, утвержденного руководителем МАОУ «СОШ № 140»;

2.2.5. публикация информации об организации питания в учреждении на официальном сайте МАОУ «СОШ № 140» в сети «Интернет» и на информационном стенде: нормативно-правовая база, режим работы столовой, график питания обучающихся, меню, состав бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое.

2.3. Организация основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся может осуществляться в форме производства и реализации кулинарной продукции, приготовления блюд из сырья и полуфабрикатной продукции и реализации готовой продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания, в соответствии с заключением Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю о возможностях организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении в зависимости от материально-технических условий и объемно-планировочных решений.

2.3. Департамент образования города Перми оценивает эффективность организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся, на основании специально разработанных критериев, пункты 4 и 5 настоящего Положения.

2.4. В МАОУ «СОШ № 140» предусматривается возможность организованного питания учащихся: бесплатного питания – для отдельных категорий учащихся, основного (горячего) одно или двухразового питания, а при длительном пребывании учащихся в учреждении (посещение детьми групп продленного дня) – трехразового, а также дополнительного (промежуточного) питания – реализацию (свободную продажу) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в достаточном ассортименте в соответствии с «Ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» от 04.04.1999 г. № 1100/904-99-115, методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34, «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007 № 0100-8604-07-34.

2.5. Основное (горячее) одно или двухразовое питание учащихся в МАОУ «СОШ № 140» предполагает организацию завтрака и/или обеда, бесплатное питание отдельных категорий учащихся предусматривает организацию завтрака и/или обеда. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3-5 часов.

2.6. Основное (горячее) питание учащихся – организованная реализация блюд в соответствии с примерным меню, режимом питания в МАОУ «СОШ № 140». Организация основного (горячего) питания учащихся предусматривает обязательное использование горячих блюд, в том числе первых, вторых блюд и горячих напитков.

2.7. Бесплатное питание отдельных категорий учащихся – питание определенной категории учащихся за счет дотируемых бюджетных средств (или из иных источников финансирования) в пределах выделяемых средств.

2.8. Организация основного (горячего) питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд) возможна только в исключительных случаях (при временном несоответствии производственных помещений установленным требованиям) в течение непродолжительного времени (не более 1-2 дней в неделю).

2.9. МАОУ «СОШ № 140» организует основное (горячее) питание для всех учащихся ежедневно при пятидневной/шестидневной учебной неделе в течение всего учебного дня.

2.10. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи учащимися. Рекомендованная продолжительность больших перемен составляет 15-20 минут.

2.11. Директор МАОУ «СОШ № 140» утверждает график предоставления учащимся основного (горячего) и бесплатного питания по классам.

2.12. Заместитель директора МАОУ «СОШ № 140» составляет график дежурства по столовой.

2.13. Контроль посещения столовой учащимися возлагается на классных руководителей.

2.14. При организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся рекомендуется пользоваться примерным двухнедельным меню, разработанным на основании методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2008 № 0100/8605-07-34.

2.15. В МАОУ «СОШ № 140» перспективное двухнедельное и ежедневное меню для предоставления основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся составляет заведующий производством совместно с медработником. Разработанное перспективное двухнедельное меню подлежит согласованию с органами Роспотребнадзора.

2.16. Ассортиментный перечень блюд, изготавливаемых и реализуемых исполнителем услуги основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся, должен быть согласован с органами Роспотребнадзора.

2.17. При организации питания учащихся между общеобразовательным учреждением и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается Договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

2.18. При организации бесплатного питания отдельных категорий учащихся между комитетом социальной защиты населения администрации города и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается Муниципальный контракт о предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся, который определяет обязательства сторон.

2.19. МАОУ «СОШ № 140» вправе заключить договор аренды с Исполнителем услуги при условии выполнения критериев эффективности организации основного (горячего) питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях (пп. 4.1.1. - 4.1.4 п. 4.1. настоящего Положения).

3. Требования к индивидуальному предпринимателю по предоставлению основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МАОУ «СОШ № 140» г. Перми

3.1. Исполнитель услуги, индивидуальный предприниматель, предоставляющий основное (горячее) питание учащихся и бесплатное питание отдельных категорий учащихся, устанавливает режим работы столовой при согласовании с директором МАОУ «СОШ № 140» г. Перми.

3.2. Исполнитель услуги предусматривает организацию дополнительного (промежуточного) питания через буфет.

3.3. Исполнитель услуги, руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Исполнитель услуги организует работу буфета с 9.00 до 15.00.

4. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях

4.1. С целью оценки эффективности организации основного (горячего) питания учащихся разработаны критерии оценки:

4.1.1. Ответственный за организацию питания ведет учет количества учащихся, питающихся в школе. При этом может использоваться критерий расхода на основное (горячее) питание учащихся, рассчитываемый по формуле: $V/N_{\text{общ}}$, где V – объем денежных средств в заданный период (цена обеда*количество учащихся, получивших обед + цена завтрака*количество учащихся, получивших завтрак) и $N_{\text{общ}}$ – общее количество учащихся в общеобразовательном учреждении. Оптимальной считается величина показателя не менее 0,5% от величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

4.1.2. Охват учащихся основным (горячим) питанием в МАОУ «СОШ № 140» должен быть не менее 80% от общего контингента учащихся.

4.1.3. Наличие комплекса обеда (завтрака) основного (горячего) питания стоимостью, не превышающей 1% от величины среднедушевого прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края.

4.1.4. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания учащихся в общеобразовательном учреждении со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

5. Критерии эффективности организации бесплатного питания отдельных категорий учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях

5.1. С целью оценки эффективности организации бесплатного питания отдельных категорий учащихся разработаны критерии оценки:

5.1.1. Наличие сбалансированного и разнообразного двухнедельного и ежедневного меню, соответствующих Типовым рационам питания для организации питания детей и подростков, методическим рекомендациям Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» от 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34 и «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» от 24.08.2008 г. № 0100/8605-07-34.

5.1.2. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации бесплатного питания отдельных категорий учащихся в общеобразовательном учреждении со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

5.1.3. Стоимость бесплатного питания отдельных категорий учащихся не должна превышать стоимость, утвержденную действующим законодательством о бесплатном питании отдельных категорий учащихся.