Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Муниципального образования «Кошехабльский район»
«Средняя общеобразовательная школа № 8»

Принято на заседании Педагогического совета МБОУ СОШ № 8 протокол № 1 от «07» 08 2023г.	**Согласовано** с учетом мнения Совета родителей МБОУ СОШ № 8 протокол№ 1 от «07» 08 2023 г.	**УТВЕРЖДАЮ** Приказ № 312 от «01» 08 2023г Директор МБОУ СОШ № 8 Мамишев Э.А.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении муниципального образования «Кошехабльский район» «Средняя общеобразовательная школа №8»

1.Общие положения.

Согласно ч.1, 2.1 ст. 37 ФЗ №273 порядок организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения муниципального образования «Кошехабльский район» «Средняя общеобразовательная школа №8» (далее МБОУ СОШ №8) возлагается на организацию, осуществляющую образовательную деятельность, определяет основные организационные принципы, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.1.Настоящее Положение об организации питания разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008. №45;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СанПиН 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)»;
- Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №378 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.2022 г.);
- Постановлением администрации МО «Кошехабльский район» № 361 от 31.08.2018 г. « Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования «Кошехабльский район», дополнено в соответствии с Постановлением Главы администрации МО «Кошехабльский район» №452 от 27.10.2022г. «О внесеннии изменений и дополнений в Положение «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования «Кошехабльский район», утвержденное постановлением главы администрации муниципального образования «Кошехабльский район» от 31.08.2018г. №361;
- Уставом МБОУ СОШ №8.

1.2.Организация питания в МБОУСОШ №8 осуществляется на договорной основе с «поставщиками» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.3.Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.4.Настоящее Положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 8, а также порядок организации льготного питания отдельным категориям обучающихся.

1.5.Организация питания в школе осуществляется штатными работниками МБОУ СОШ №8.

1.6.Настоящее Положение является локальным нормативным актом регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете,

согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.7.Действие настоящего положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников школы, осуществляющих образовательную деятельность.

1.8.Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2.Основные цели, задачи и принципы организации питания обучающихся

2.1.Основной целью организации питания в МБОУ СОШ №8 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МБОУ СОШ №8.

2.2. Основными задачами при организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 8 является:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся с ОВЗ; детей – инвалидов; детей – сирот; детей, оставшихся без попечения родителей; детей из малоимущих и многодетных семей; детей находящихся на домашнем обучении; детей граждан, заключившим контракт с Министерством обороны РФ для прохождения военной операции на территориях ДНР, ЛНР и Украины; детей граждан, убывающим на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы РФ; детей граждан, заключившим контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооружённые Силы РФ, убывающим в зону проведения специальной военной операции.

3.Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1.Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам, обязаны выполнять Устав организации, осуществляющей образовательную деятельность, иные локальные и нормативные акты.

3.2. К работе на пищеблоке и в зале столовой школы допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

3.3.Работники школьной столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

3.4.Медицинская сестра школы проводите ежедневный осмотр сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями руки открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

3.5. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

3.6. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

3.7. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду
- второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и
- хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор
- при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу
- предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении
- холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их
- целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.8.Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

3.9.Столовая должна быть укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции(столы с гигиеническим покрытием и стулья).

3.10.Пищеблок школьной столовой 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 и реализации пищевой продукции.

3.11.Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.12.Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку,

обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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

3.14.Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению.

3.15.Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях).

4.Требования к приготовлению пищи

4.1.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

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

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

4.5.Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.Требования к уборке, обработке помещений столовой

5.1.Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и

дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

5.2.Для уборки помещений пищеблока школьной столовой 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.

5.3.Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

5.4.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.

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

5.6.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.

5.7.Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.Органолептическая оценка блюд

6.1.Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести;
- измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии;
- консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов;
- оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;

  блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус,

характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба; запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;
- консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

6.2.При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

6.3.Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню.

7.Финансирование питания

7.1. Финансирование питания обучающихся в общеобразовательном учреждении МБОУ СОШ №8 производится за счет бюджета муниципального образования «Кошехабльский район» (для льготной категория учащихся) и средств родителей (законных представителей).

7.2.Питание, организованное в МБОУ СОШ №8 предоставляется на платной и льготной основах.

7.3.Размер оплаты горячего питания в день на одного обучающегося возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше устанавливается в соответствии с приказом Министерства образования и науки Республики Адыгея «О внедрении меню возрастной категории 7-11 лет, 12 лет и старше и установлении размера оплаты горячего питания школьников (завтрак, обед и полдник) в общеобразовательных организациях Республики Адыгея».

8.Порядок организации питания обучающихся

8.1.Постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 утверждены новые санитарно-эпидемиологические правила и норма СанПин 2.3/2.4.3590-20 предоставление горячего питания осуществляется на основе десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденного директором МБОУ СОШ№8, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора.

8.2.Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

8.3.В летнее время бесплатное горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей

(законных представителей).

8.4.Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

8.6.Примерное меню утверждается директором школы.

8.7.Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

8.8..Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах) и стоимость, вся информация размещается на сайте школы.

8.9..В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утвержденный директором МБОУ СОШ № 8.

8.10.Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

8.11. В МБОУ СОШ №8 установлен следующий режим предоставления питания обучающимся:

- завтрак (9.10 -9.20) – 1- 3 классы;
- завтрак (10.00-10.10) – 4 - 11 классы;
- обед (10.50-11.10) – 1- 4 классы;
- обед (12.30-12.50) - 5-11 классы.

8.12.Директор школы:

- в начале каждого 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 Порядком об организации питания;
- назначает из числа работников школы ответственного за организацию питания и закрепляет его обязанности в должностной инструкции;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительском собрании, заседании управляющего совета школы, а также педагогическом совете школы.

8.13. Ответственный за организацию питания:

- контролирует деятельность классных руководителей, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся столовой, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;

- формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- координирует работу в школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

8.14.Заместитель директора по административно-хозяйственной части:
- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

8.15.Повар и работники пищеблока:
- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

8.16.Классные руководители:
- ежедневно представляют в столовую школы заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее 09.00 предоставляют количество обедов;
- ведут ежедневный табель учета;
- один раз в месяц 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 питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

8.17.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 школы, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- 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;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, принимать участие в контроле качества сырья, продуктов питания и готовой пищи;
- осуществлять родительский контроль по организации качественного горячего питания.

8.18.Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет (с согласия их родителей) в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации дисциплины.

8.19. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят: медицинская сестра, шеф-повар, педагогический

сотрудник школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы в начале учебного года. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

8.20.Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляют:

- директор школы;
- классные руководители;
- члены родительского комитета;
- родительский контроль;
- медицинский работник школы;
- комиссии комиссия по приему сырья, продуктов питания;
- бракеражная комиссия (контроль качества готовой пищи).

9.Документация

9.1.. В пищеблоке должны находиться следующие документы:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе; Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- заявки на питание;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- калькуляция цен на блюда по меню;
- документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации»;

- Приказ «Об организации лечебного и диетического питания детей»;
- Приказ «О контроле за организацией питания»;
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

10.Порядок определения стоимости организации питания

10.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств муниципального бюджета, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся льготной категории;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата).

10.2. Стоимость питания в день на одного обучающегося - льготника утверждается приказом по МБОУ СОШ № 8 на основании постановления администрации муниципального образования «Кошехабльский район».

10.3. Стоимость питания в день на одного обучающегося, питающегося за родительскую плату согласовывается с родителями на общешкольном собрании.
Размер стоимости питания в день на одного обучающегося, относящегося к льготной категории и одного обучающегося, питающегося за счет родительской платы, в МБОУ СОШ № 8 равны.
На основании приказа школы по организации питания обучающихся, размер стоимости питания может изменяться в зависимости от роста цен на сырье, продукты питания.

11. Организация питания за счет средств родительской платы

11.1.Предоставление питания за счет родительской платы производится на добровольной основе.

11.2.Списки детей для получения питания за счет родителей (законных представителей) два раза в год (на 1 сентября и 1 января) формирует ответственный за организацию питания.

11.3.Внесение родительской платы за питание детей в школе осуществляется ежемесячно в срок до 15-го числа месяца.

11.4.Классные руководители ведут журналы учета питания обучающихся.

11.5.При отсутствии обучающегося по уважительным причинам ребенок снимается с питания. При этом ответственное лицо ежемесячно до 5- го числа производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующий месяц.
Плата за питание обучающихся за счет родительской платы (законных представителей), вносится ими в банк путем оплаты квитанции и зачисляется на лицевой счет МБОУ СОШ № 8.

12. Организация льготного питания

12.1. Право на получение мер социальной поддержки имеют обучающиеся, отнесенные к одной из категорий:

- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети – инвалиды;
- дети – сироты, дети, находящиеся под опекой;
- дети из малоимущих семей;

- дети из многодетных семей;
- дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации;
- дети, находящиеся на домашнем обучении;
- дети граждан, постоянно или преимущественно проживающим на территории Республики Адыгея, заключившим контракт с Министерством обороны РФ для прохождения военной службы в Майкопском артиллерийском дивизионе им. Х.Андрухаева, формируемом войсковой частью №13714, убывающим в зону проведения специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины;
- дети граждан, постоянно или преимущественно проживающим на территории Республики Адыгея, убывающим на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы РФ;
- дети граждан, постоянно или преимущественно проживающим на территории Республики Адыгея, заключившим контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы РФ, убывающим в зону проведения специальной военной операции.

12.2.В соответствии со статьей 79 Федерального закона № 273 – ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» дети– инвалиды, дети – сироты, дети, находящиеся под опекой, дети из малоимущих семей, дети из многодетных семей, дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации пользуются бесплатным одноразовым питанием.
Дети с ограниченными возможностями здоровья бесплатным двухразовым питанием.

12.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, осваивающие основные общеобразовательные программы на дому, возможна замена горячего питания денежной компенсацией (осуществляется за счёт бюджетных ассигнований, предусмотренных на указанные цели). Порядок обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей – инвалидов, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, осваивающих общеобразовательные программы на дому, денежной компенсацией устанавливается Управлением образования администрации муниципального образования «Кошехабльский район». Размер денежной компенсации эквивалентен стоимости питания обучающихся в день, установленной нормативно- правовым актом муниципального образования «Кошехабльский район».

12.3.На основании Постановления главы администрации МО «Кошехабльский район» «Об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений МО «Кошехабльский район» №452 от 27.10.2022 г. дети граждан, заключившим контракт с Министерством обороны РФ для прохождения военной операции на территориях ДНР, ЛНР и Украины; дети граждан, убывающим на военную службу по мобилизации в Вооружённые Силы РФ; дети граждан, заключившим контракт о прохождении военной службы либо контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооружённые Силы РФ, убывающим в зону проведения специальной военной операции пользуются бесплатным двухразовым питанием.

12.2.Основанием для получения обучающимися бесплатного питания является предоставление документов, определенных Учредителем и заявления родителей в соответствии с приложениями № 1,2,3 Постановления главы администрации МО «Кошехабльский район»
Для рассмотрения вопроса об отнесении обучающегося к категории обучающихся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, в МБОУ СОШ №8 создается комиссия. Состав комиссии и порядок ее работы утверждаются директором образовательного учреждения.

12.3.Списки детей для получения льготного питания формирует ответственный за организацию питания в школе. Список утверждается приказом директора школы и предоставляется в Централизованную бухгалтерию в сфере образования.
В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор школы издает приказ об исключении ребенка из списков обучающихся, пользующихся льготным питанием, с указанием причин.

14. Заключительные положения

14.1.Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом, принимается на Совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МБОУ СОШ №8.

14.2.Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4.После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.