

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ СОШ №13

им. А.В.Суворова:

Протокол № 1 от 31.08. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №13

им. А.В.Суворова:

Агафонова Е.Ю.

Приказ от 01.09.2022 года № 181

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школы № 13
им. А.В.Суворова ст. Дмитриевская
МО Кавказский район

ст. Дмитриевская
2022 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), с Федеральными законами от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.), Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), Уставом муниципальной общеобразовательной организации *МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова*

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового и сбалансированного питания обучающихся МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова, укрепления их здоровья, а также недопущения инфекционных заболеваний и отравлений в ОО.

1.3. Настоящий нормативный локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в *МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова*, устанавливает требования к организации питания обучающихся, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, возрастные нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, определяет ответственность и контроль, а также определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Выбор поставщика, оказывающего услуги по организации питания, осуществляется в соответствии с требованиями действующего законодательства.

1.5. Руководитель *МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова*:

1.5.1 организует работу по обеспечению и охвату горячим питанием обучающихся согласно настоящему Положению;

1.5.2 разрабатывает и утверждает соответствующие локальные акты ОО;

1.5.3 назначает ответственное лицо за организацию работы.

1.6. Организация питания в ОО осуществляется штатными работниками предприятия общественного питания.

1.7. Медицинские работники муниципального органа здравоохранения, закрепленные за общеобразовательными учреждениями, следят за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов, приготовлением пищи.

1.8. Взаимодействие между предприятием общественного питания, муниципальным общеобразовательным учреждением и муниципальным органом здравоохранения регулируются «Соглашением о сотрудничестве по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений»
(Приложение 14)

1.9. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей, компенсационных выплат краевого и муниципального бюджетов. Оплата производится по средствам безналичного перечисления средств на счет организатора питания на основании договора между родителями, школой и предприятием общественного питания.

1.10. В образовательных организациях района на основании соответствующих муниципальных локальных актов осуществляется:

- бесплатное питание для обучающихся 1-4 классов;
- бесплатное двухразовое питание для обучающихся, имеющих статус ОВЗ;
- компенсационная выплата на организацию питания родителям обучающихся, получающим образование на дому;
- льготное питание для обучающихся из многодетных семей.

1.11. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательного учреждения.

1.12. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) руководителя предприятия общественного питания, органов контроля (надзора).

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в ОО 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 общеобразовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся общеобразовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОО в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательном

учреждении.

3. Требования к организации питания обучающихся

3.1. Общеобразовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, утвержденным СанПиН (Приложения 8, 12)

3.2. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, задействованные в приготовлении пищи в общеобразовательных учреждениях, должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации в части, касающейся уровня образования, прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ОО 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 отведенном месте рабочую одежду при посещении туалета, либо надевать сверху специальный халат;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику, закрепленному за ОО;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении бутербродов, нарезке фруктов и овощей, не подлежащих термической обработке;
- производить замену перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующее санитарно-эпидемиологическое заключение.

3.5. 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 пищевой продукции.

3.6. 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.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

3.9. 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.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и нахождение комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Поставка продуктов на склад ОО осуществляется предприятием общественного питания на основании договора (контракта) и в соответствии с утвержденным десятидневным меню.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.4. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.5. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.6. Пищевая продукция, в том числе продовольственное сырьё, на склад ОО поставляется при наличии на ней 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) сырьё в ОО не принимаются.

4.7. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.8. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется комиссией по контролю, в которую включаются повар, медицинская сестра и ответственный по питанию. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (*Приложение 1*).

5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

5.1. Доставка и хранение продуктов питания находятся под строгим контролем руководителя предприятия общественного питания, директора ОО, повара и медицинского работника, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в ОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему в ОО пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

5.6. ОО должна быть обеспечена холодильными камерами, складскими помещениями для хранения сухих продуктов и овощей.

5.7. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача готовых блюд следующий день;
- 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.

5.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов в ОО ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, а также контроль влажности в складских помещениях, фиксируя показатели на бумажном и (или) электронном носителях. (Рекомендуемые образцы приведены в *Приложении 11*).

5.9. Температура выдаваемых для употребления блюд должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания в соответствии с физиологическими потребностями детей в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся *МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова* получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы графику питания в соответствии с требованиями СанПиН

6.2. Питание детей осуществляется в соответствии с циклическим десятидневным сезонным меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным с директором *МБОУ СОШ №13*

им.А.В.Суворова

- 6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке ОО.
- 6.4. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором ОО запрещается.
- 6.5. В меню вносятся изменения на основании приказа руководителя предприятия общественного питания при обязательном согласовании с директором ОО. Исправления в меню не допускаются.
- 6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 2*)
- 6.7. Массы порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка согласно приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение 3*)
- 6.8. При составлении меню для детей в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:
- среднесуточные наборы пищевой продукции для каждой возрастной группы (*Приложение 4*);
 - суммарные объемы блюд по приёмам пищи (*Приложение 5*);
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, указанных в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления (*Приложение 6*).
- 6.9. Допускается в соответствии с приложением №11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (*Приложение 7*).
- 6.10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминизированные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий в ОО используется поваренная пищевая йодированная соль.
- 6.11. В доступных для родителей (законных представителей) местах (холле, информационном стенде, на официальном сайте ОО и т.п.) размещается следующая информация об организации питания в ОО:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп и категорий детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.

6.12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание на основании заявления родителей (законных представителей) по индивидуальному меню, разработанному в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.13. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка, подписывается лечащим врачом, который дал такие рекомендации. Родители (законные представители ребенка) должны быть ознакомлены с таким меню под подпись.

6.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в ОО необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте (холодильник для хранения готовых блюд, микроволновую печь для их разогрева)

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

6.16. Контроль качества питания (разнообразия), приготовления витаминизированных напитков, закладки продуктов питания, кулинарной обработки, выхода блюд, вкусовых качеств пищи, санитарного состояния пищеблока, правильности хранения и соблюдения сроков реализации продуктов осуществляет руководитель предприятия общественного питания, директор школы, повар и медицинская сестра, а также Совет по питанию, включающий представителей родительской общественности.

7. Организация питания в ОО

7.1. Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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 заносятся в гигиенический журнал, рекомендуемый образец ведения которого представлен в приложении №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20(Приложение 9) 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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.2. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и согласованным с директором школы, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, утвержденной руководителем предприятия общественного питания. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным

в технологических документах.

7.3. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20(Приложение 6)

7.4. Изготовление блюд меню должно производиться из ассортимента продуктов, утвержденных руководителем предприятия общественного питания по согласованию с директором школы.

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

7.6. Отбор суточной пробы осуществляется медицинской сестрой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в следующем объеме:

- порционные блюда поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

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

7.8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля качества готовых блюд медицинской сестрой ОО. Результаты контроля регистрируются в журнале контроля качества готовой пищевой продукции(Приложение 10).

7.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

7.10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Питание обучающихся осуществляется строго по графику, утвержденному директором ОО.

8. Порядок учета питания и финансирование расходов на питание обучающихся

8.1. К началу каждого учебного года директором *МБОУ СОШ №13 им.А.В.Суворова* издаются приказы об организации питания, организации льготного питания, организации питания детей ОВЗ, об организации питания детей- инвалидов(инвалидов), не имеющих статус ОВЗ, о создании Совета по питанию, о работе родительского контроля, определяются их функциональные обязанности.

8.2. Ежедневное меню составляется на основании утвержденного руководителем предприятия общественного питания согласованного с директором ОО циклического меню.

8.3. Классные руководители ежедневно осуществляют учет посещаемости детей и фиксируют сведения в таблице учета. На основании фактического присутствия обучающихся ответственными за питание сотрудниками формируется заявка на составление меню-требования на следующий день. Заявка подается на пищеблок с 8.00 до 8.30 утра.

8.4. Обучающиеся, отсутствующие в ОО, снимаются с питания.

8.5. Невостребованные порции реализуются в свободную продажу через буфет.

8.6. ОО и предприятие общественного питания ведут учет учащихся, получивших питание, и ежемесячно подписывают акт выполненных работ.

8.7. ОО ежегодно заключает трехсторонний договор об оказании услуг по организации горячего питания между школой, учреждением здравоохранения и предприятием общественного питания .

8.8. ОО заключает контракты с предприятием общественного питания на оказание услуг для муниципальных нужд, в которых определяется категория получателей услуги, сроки, условия, устанавливается общая стоимость контракта по результатам проведенных торговых процедур, права и обязанности сторон, их ответственность.

8.9. Финансирование питания обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными актами РФ, Краснодарского края и Кавказского района

8.9.1. Бесплатным одноразовым питанием обеспечиваются обучающиеся из многодетных семей, обучающиеся по очной форме обучения в ОО, дети из семей участников СВО

8.9.2. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды (инвалиды), посещающие ОО, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием

8.9.3. Родители учащихся с ограниченными возможностями здоровья, а также детей-инвалидов (инвалидов) обучающиеся на дому, обеспечиваются компенсацией на организацию двухразового питания

8.9.4. Бесплатное горячее питание (компенсация) предоставляется обучающимся только в дни учебных занятий в течение учебного года, выходные, праздничные и каникулярные дни из оплаты исключаются.

8.9.5. Бесплатное горячее питание (компенсация) предоставляется обучающимся только в дни учебных занятий в течение учебного года, выходные, праздничные и каникулярные дни из оплаты исключаются.

9. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации и контролю за питанием обучающихся

9.1. Руководитель ОО создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания .

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем ОО, работниками предприятия общественного питания, медицинской сестрой, сотрудниками школы, ответственными за организацию питания, отражаются в должностных инструкциях.

9.3. Контроль организации питания в ОО осуществляют руководитель ОО, медицинский работник, Совет по питанию, утвержденный приказом руководителя и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОО, в том числе родительский контроль.

9.4. Руководитель ОО:

9.4.1. Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с законами, нормативными и правовыми актами Российской Федерации, Краснодарского края, нормативными правовыми актами администрации муниципального образования Кавказский район, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом ОО и настоящим Положением.

9.4.2. Обеспечивает принятие локальных актов ОО по вопросам питания

обучающихся.

9.4.3. Назначает из числа работников общеобразовательной организации ответственного (ответственных) за организацию питания.

9.4.4. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах, общешкольных родительских собраниях.

9.5. Ответственный за организацию питания в ОО:

9.5.1. Координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания.

9.5.2. Формирует сводный список обучающихся для предоставления питания.

9.5.3. Обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученного обучающимися питания по классам.

9.5.4. Формирует список и ведет учет обучающихся, получающих льготное питание и компенсацию.

9.5.5. Обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями в помещение столовой.

9.5.6. Совместно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

9.5.7. Координирует работу в ОО по привитию навыков здорового питания и формированию культуры питания.

9.5.8. Осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

9.5.9. Вносит предложения по улучшению организации питания.

9.5.10. Оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания.

9.6. Классные руководители:

9.6.1. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

9.6.1. Ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания в соответствии с фактическим количеством обучающихся, присутствующих в школе.

9.6.2. Ведут ежедневный учет питания, полученного обучающимися согласно таблицу учета питания.

9.6.3. Ежемесячно представляют ответственному за организацию питания в ОО данные о количестве обучающихся, фактически получивших питание за вышеуказанный период.

9.6.4. Осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания, в том числе своевременности оплаты за питание родителями обучающихся.

9.6.5. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребность в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения

полноценным питанием обучающихся.

9.6.6. Вносят на обсуждение на заседаниях совета родителей, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

9.6.7. Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

9.6.8. Организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

9.7. Родители (законные представители) обучающихся:

9.7.1. Своевременно вносят плату за питание ребенка.

9.7.2. Предоставляют копию документа об оплате классному руководителю.

9.7.3. Своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания.

9.7.4. Ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9.7.5. Вправе по согласованию с руководителем ОО принимать личное участие в родительском контроле, вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся.

9.7.6. Вправе знакомиться с циклическим и ежедневным меню.

9.8. Предприятие общественного питания:

9.8.1. Предоставляет обучающемуся услугу по организации горячего питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства

9.8.2. Обеспечивает качество горячего питания, соответствующее нормам СанПиН.

9.9. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;
- правильностью составления ежедневного меню;
- выполнением среднесуточной нормы потребляемых обучающимся продуктов питания, при необходимости проводит коррекцию и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает исполнение ежемесячных норм калорийности, соответствие потребления обучающимися количества жиров, белков и углеводов. (*Приложение 13*)
- временем выдачи готовой продукции в соответствии с графиком;
- технологией приготовления пищи, соответствием веса выдаваемых порций весу блюд, указанному в меню;
- правильностью отбора и сроками хранения суточных проб;
- соответствующим санитарным состоянием, температурным режимом в помещениях, предназначенных для хранения продуктов питания;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, а именно: соблюдение технологии приготовления пищи, качество готовых блюд (проводит органолептическую оценку готовой продукции, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.). Результаты контроля вносит в журнал контроля качества готовой пищевой продукции, который рекомендуется вести в соответствии с *Приложением 10*;
- соответствием температурного режима хранения пищевых продуктов на пищеблоке и складе.
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

10. Документация

10.1. В ОО используются следующие документы по вопросам организации питания:

- муниципальные локальные акты по организации питания;
- настоящее Положение об организации питания;
- Программа производственного контроля за организацией и качеством питания;
- Положение о Совете по питанию, приказ о создании Совета по питанию и утверждении его состава;
- соглашение с предприятием общественного питания, медицинским учреждением;
- договоры с предприятиями, обеспечивающими коммунальные, санитарно-профилактические услуги;
- договоры с родителями;
- основное циклическое сезонное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 до 18 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- индивидуальное меню (при необходимости);
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп и льготных категорий обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- технологические (техничко-технологические) карты блюд (хранятся на пищеблоке);
- табель учета посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал оценки качества готовой пищевой продукции;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- гигиенический журнал;
- приказ об утверждении графика питания;

- график питания;
- приказ об организации питьевого режима в ОО;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по мытью посуды;
- инструкция по обработке обеденных столов.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете по согласованию с Советом родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя общеобразовательного учреждения.

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

11.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.3. настоящего Положения.

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

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Неделя 1							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
Итого за день:							
День 2							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
Неделя 2							
День 1							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
<i>... и т.д. по дням</i>							
Итого за весь период							
Среднее значение за период:							

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

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

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

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае	30	35

	использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)		
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

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

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**

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

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)
с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1							
2							
3							

**Журнал
контроля качества готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время пробы	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение реализации блюда, кулина рного изделия	Подпись медицинской сестры	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	...	30

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

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20% - 25%
	обед	30% -35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (вторая смена)	обед	30% -35%
	полдник	10% - 15%

2.1.2. Организует питание в общеобразовательном учреждении в течении полной рабочей недели. Обеспечивает 100% охват горячим питанием всех желающих (с учетом площади обеденного зала и требований к организации посадки всех обучающихся в обеденном зале в соответствии с требованиями СанПиН)

2.1.3. В соответствии со статьями 28, 37 закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с целью создания в «МБОУ СОШ №__ им. И.И. Иванова» необходимых условий для организации горячего питания обучающихся и работников учреждения предоставляет в безвозмездное временное пользование Принимающей стороне муниципальное имущество, в том числе помещения, необходимые для работы «Организации» с условиями, соответствующими требованиям действующего законодательства (приложение №1,2).

2.1.4. Несёт за счет собственных средств все расходы по содержанию муниципального имущества, переданного в безвозмездное временное пользование для оказания услуги по организации горячего питания учащихся.

2.1.5. Оборудует и поддерживает системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, в том числе обеспечивает «Организацию» электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением.

2.1.6. Организует производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с требованиями санитарного законодательства по параметрам представленным в таблице.

Вид исследований	Объект исследований (обследования)	Количество не менее	Кратность, не реже
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям-1 раз в год, Микробиологическим-2 раза в год.
Исследований параметров микроклимата производственных помещений.	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Микробиологические	Салаты, сладкие,	2-3 блюда	2 раза в год

исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	исследуемо го приема пищи	
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработка овощей.	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год

2.1.7. Заключает договоры со специализированными организациями и организует проведение мероприятий:

- по дезинфекции, дезинсекции и дератизации с периодичностью установленной требованиями действующего законодательства;
- по вывозу мусора и пищевых отходов;
- по охране объектов общественного питания.

2.1.8. Обеспечивает:

2.1.8.1 наличие достаточного количества и надлежащего качества технологического, холодильного и другого оборудования, столовой и чайной посуды. Стеллажей для сушки посуды, производственных столов согласно санитарных требований;

2.1.8.2 исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования (за исключением поломки, связанных с неправильной эксплуатацией). Ежегодно перед началом нового учебного года проводит контроль соответствия и исправности технологического оборудования;

2.1.8.3 беспрепятственный подвоз продуктов в образовательное учреждение;

2.1.9. Организует:

2.1.9.1 общественную комиссию по контролю за организацией питания обучающихся, которая осуществляет контроль за работой «Организации», качеством, ассортиментом блюд и буфетной продукцией. В случае неисполнения или ненадлежащего исполнения условий договора, а так же многократно повторяющихся нарушений, общественная

комиссия оповещает руководителя общеобразовательного учреждения. Руководитель общеобразовательного учреждения направляет информацию в конкурсную комиссию и инициирует расторжение государственного контракта и внесение предприятия общественного питания в реестр недобросовестных поставщиков услуг по организации питания;

2.1.9.2 взаимодействие с общешкольным советом родителей, общественными организациями для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся;

2.1.9.3 своевременную подачу заявки в день питания в период с 8-00 до 8-30;

2.1.9.4 размещение в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендации по организации здорового питания детей.

2.1.11. Проводит:

2.1.11.1. ежемесячный анализ организации и качества питания в общеобразовательном учреждении, информирует управление образования и родителей о результатах проведенного анализа;

2.1.11.2. работу по пропаганде здорового питания, формированию навыков культуры питания и привлечению средств на улучшение оснащения и оборудования пищеблока.

2.1.12. Организует предварительное накрытие столов (сервировку) силами учащихся (дежурных детей старше 14 лет) под руководством дежурного учителя (п.8.7.6.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.1.13 . Предоставляет муниципальное имущество в безвозмездное временное пользование в состоянии, соответствующем его назначению и условиям настоящего соглашения, создаёт необходимые условия для его эффективного использования.

2.2. «ОРГАНИЗАЦИЯ»:

2.2.1. Организует в школьных пищеблоках питание по утвержденному руководителем предприятия общественного питания сезонному цикличному меню (10-ти или 12 дневному в зависимости от режима работы школы), предусмотренному для организации питания в общеобразовательных учреждениях и согласованному с руководителем школы.

2.2.2. Выполняет требование соответствия фактического рациона питания утвержденному цикличному меню и нормам выхода блюд. При необходимости организует лечебное и/или диетическое питание для детей в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом.

2.2.3. Обеспечивает дополнительное питание обучающихся через буфет учреждения.

2.2.4. Представляет сертифицированную, качественную, соответствующую гигиеническим требованиям продукцию в объеме и сроки в соответствии с контрактом.

2.2.5. Проводит работу по расширению ассортимента приготовляемых блюд, улучшению их качества, обеспечивает наличие в меню витаминизированных напитков промышленного производства, использование поваренной пищевой соли, содержащей йод

2.2.6. Контролирует температуру и влажность в складских помещениях, температурный режим холодильного оборудования, проводит бракераж скоропортящейся пищевой продукции, внося информацию в соответствующие журналы («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»)

2.2.6.Обязуется:

- принять муниципальное имущество в безвозмездное временное пользование со всеми его принадлежностями и копией технической документацией по перечням недвижимого и движимого имущества;
- поддерживать имущество, полученное в безвозмездное пользование, в полной исправности и надлежащем техническом состоянии, своевременно осуществлять ремонт указанного имущества;
- нести все расходы по содержанию муниципального имущества, полученного в безвозмездное пользование за счёт собственных средств;
- организовать безопасное, полноценное, качественное и разнообразное горячее питание учащихся в столовых и буфетах общеобразовательного учреждения;
- обеспечить сохранность и правильную эксплуатацию помещений школьных пищеблоков, технологического, холодильного и иного оборудования, посуды;
- обеспечить выполнение всеми работниками предприятия требований, норм и правил организации питания;
- обеспечить условия труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ.

2.3. «УЧРЕЖДЕНИЕ»

2.3.1. Осуществляет контроль за:

- организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи в период отведенного рабочего времени в данном учреждении;
- соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке с обязательной отметкой в «Журнале санитарного состояния учреждения» по мере необходимости, но не реже 1 раза в неделю;
- включением в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированных напитков промышленного выпуска и использованием йодированной поваренной пищевой соли.

2.3.2. Ежедневно анализирует фактическое выполнение норм питания в соответствии с меню, ведет «Ведомость контроля за рационом питания»

2.3.3. Осуществляет оценку качества готовых блюд перед выдачей обучающимся

2.3.4. Осуществляет ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних

дыхательных путей у сотрудников пищеблока.

2.3.5. Ведет соответствующую документацию:

-«Журнал санитарного состояния учреждения», «Журнал контроля качества готовой продукции», «Гигиенический журнал», «Ведомость контроля за рационом питания»

2.3.6. Систематически проводит санитарно-просветительскую работу среди учащихся, родителей и педагогов по основам рационального и здорового питания

2.3.7. Своевременно информирует руководителей «Учреждения», «МБОУ СОШ №__» «Организацию» о выявленных недостатках для принятия соответствующих мер.

3.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

3.1. Стороны несут ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение принятых на себя по настоящему Соглашению обязательств в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ СОГЛАШЕНИЯ

4.1. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента его подписания.

4.2. Срок действия Соглашения с **01.09.2021г. по 31.08.2022г.**

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее соглашение составлено в трех экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу – один экземпляр «МБОУ СОШ №__», второй - «Организации», третий - «Учреждению».

6.АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

МБОУ СОШ №__ им. И.И.Иванова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №__ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

Адрес: 352380, Россия, Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. _____, __, тел. _____, ИНН _____ КПП _____

р/с (казначейский) _____

Директор _____

М.П.

Организация

МУП МО Кавказский район «Комбинат школьного питания»

Юр. адрес: 352380 г. Кропоткин, ул. Базарная, 49, тел./факс 8(86138) 7-09-70,4-00-83.

Почтовый адрес: 352380 г.Кропоткин, ул.Гагарина, д.36 ИНН 2313000041, КПП

231301001, ОКПО 20710264, ОКВЭД 56.29, ОГРН 1022302301152 , р/счет

40702810147840001150 Филиал «Южный» ПАО «БАНК УРАЛСИБ» г.Краснодар, к/сч

30101810400000000700, БИК 040349700

Директор

Щербакова Д.А.

М.П.

Учреждение

ГБУЗ «ГБ г.Кропоткина МЗКК»

Адрес: 352380, Краснодарский край, г.Кропоткин, пер.Восточный, 62, тел. 6-32-57, ИНН 2313017430, КПП 231301001

Главный врач

Грекова Е.Л.

М.П.

Приложение №1
к соглашению о сотрудничестве
« __ » _____ 202__ года

**Перечень недвижимого имущества, передаваемого в
безвозмездное временное пользование**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №__ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Передающая сторона», с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», в лице директора Щербаковой Дианы Арсеновны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Принимающая сторона», принимает в безвозмездное временное пользование нежилые помещения №№ 1,2,3,4,5,6,7,8,9 общей площадью 114,3 м², расположенные на 1 этаже здания школы **Литер Б1** по адресу: Краснодарский край, Кавказский район, г.Кропоткин, ул. _____, д. ____ в составе:

- Помещение №1 площадью 7,4 кв.м.-склад;
- Помещение № 2 площадью 1,7 кв.м.-туалет;
- Помещение № 3 площадью 2,6 кв.м.-кладовая;
- Помещение № 4 площадью 50,3 кв.м.-кухня;
- Помещение № 5 площадью 17,4 кв.м.-цех вторичной обработки;
- Помещение № 6 площадью 10,7 кв.м.-мясной цех;
- Помещение № 7 площадью 6,7 кв.м.-цех готовой продукции;
- Помещение № 8 площадью 8,3 кв.м.-моечная;
- Помещение № 9 площадью 9,2 кв.м.-цех первичной обработки

С долей мест общего пользования, находящейся на вышеуказанные помещения (имущество). Фактически имущество передано «Принимающей стороне» 01.09.2021 года. Претензий по состоянию передаваемого имущества стороны друг к другу не имеют.

Балансовая стоимость передаваемых помещений составляет 33712 рублей.

«Передающая сторона»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №__ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район
Адрес: 352380, Россия, Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. _____, ____

Директор _____

«Принимающая сторона»

Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания».
Адрес: Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. Базарная, 49

Директор _____ Д.А. Щербакова

Приложение №2
к соглашению о сотрудничестве
«__» _____ 202__ года

Перечень движимого имущества, передаваемого в
безвозмездное временное пользование

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №__ имени _____ муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Передающая сторона», с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», в лице директора Щербаковой Дианы Арсеновны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Принимающая сторона», принимает в безвозмездное временное пользование движимое имущество по адресу: Краснодарский край, Кавказский район, Краснодарский край, Кавказский район, г.Кропоткин, ул. _____, д. ____

№п/п	Наименование основных средств	Инвентарный номер	Количество,шт	Цена, руб.	Сумма, руб.
1					
2					
3					
4					
5					
6...					

а так же холодильник «Орск» - 1 шт.- установленный в помещении пищеблока МБОУ СОШ №__ им. _____, принадлежат МУП «КШП», который числится за материально-ответственным лицом – поваром бригаиром Ивановой И.И.

«Передающая сторона»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №__ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район

Адрес: 352380, Россия, Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул.

_____, _____
Директор _____

М.П.

«Принимающая сторона»

Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район
«Комбинат школьного питания». Адрес: Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. Базарная, 49

Директор _____ Д.А. Щербакова

М.П.

Приложение №3
к соглашению о сотрудничестве
«__» _____ 20__ года

**Перечень материальных запасов, передаваемых в
безвозмездное временное пользование**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № ____ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район, в лице директора _____, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Передающая сторона», с одной стороны и Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район «Комбинат школьного питания», в лице директора Щербаковой Дианы Арсеновны, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Принимающая сторона», принимает в безвозмездное временное пользование материальные запасы по адресу: Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. _____, д. _____

№п/п	Наименование материальных запасов	Номенклатурный номер	Количество, шт.	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Кружка 200мл.	4105362810	200	38,00	7600,00
2	Тарелка мелкая	4105360053	200	54,50	10900,00
3	Тарелка суповая	4105362823	200	77,50	15500,00
	Итого				34000,00

«Передающая сторона»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № ____ имени _____ города Кропоткин муниципального образования Кавказский район
Адрес: 352380, Россия, Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. _____,

Директор _____

М.П.

«Принимающая сторона»

Муниципальное унитарное предприятие муниципального образования Кавказский район
«Комбинат школьного питания».

Адрес: Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин, ул. Базарная, 49

Директор _____ Д.А. Щербакова

М.П