



ШКОЛА МИРА МИРОВ

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля»
(МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»)

666686, Российская Федерация, Иркутская область, город Усть-Илимск, улица Карла Маркса, 45
Тел. 8(395-35)3-69-76 факс 8(395-35)3-83-85 e-mail miramirov@bk.ru сайт miramirov.ru

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 31.08.2023г. № 298-од
Директор З.А.Мисикова

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

СОГЛАСОВАНО
Управляющим Советом
31.08.2023 года, протокол № 1

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
29.08.2023 года, протокол № 1

Усть-Илимск

**Положение об организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля» разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (с последующими изменениями), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.35.90-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», приказом Министерства здравоохранения и социального развития N 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в последующей редакции), нормативно-правовыми актами регионального и муниципального уровня, Уставом, основной образовательной программы МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» по уровням начального общего, основного общего, среднего общего образования.

1.2. Настоящее Положение устанавливает правила оказания услуг по организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», порядок регулирования отношений, возникающих при оказании услуг по организации питания учащихся.

1.3. Основная цель настоящего Положения – сохранение и укрепление здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления обязательных для исполнения всеми участниками образовательных отношений требований к организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

1.4. Под организацией питания понимается комплекс мероприятий по обеспечению сбалансированным (соответствующим функциональному состоянию организма человека с учетом его возраста) горячим питанием учащихся учреждения, созданию мобильной, открытой системы организации питания детей в школе как системы формирования культуры

здорового питания, направленной на формирование здорового образа жизни школьников, их мобильности, успешности и социализации.

1.5. Организация питания учащихся, в соответствии со статьёй 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Организация питания может осуществляться как самим образовательным учреждением, так и путём аутсорсинга.

1.6. Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется путём передачи функции организации питания на аутсорсинг - деятельность предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя), осуществляющего на основании муниципальных контрактов, договоров между образовательным учреждением и предпринимателем (далее – контракт, договор) услуги по организации питания учащихся в образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется на договорной основе с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей).

1.8. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и/или договором и осуществляется предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем).

1.9. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013 года с изменениями от 4 августа 2023 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств (законных представителей) за питание учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

1.10. Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется работниками предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя).

1.11. Деятельность по формированию культуры здорового питания, направленная на формирование здорового образа жизни школьников, их мобильности, успешности и социализации, является образовательной.

1.12. Настоящее Положение об организации питания распространяется на всех обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся, работников МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

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

2. Цели и задачи организации питания

2.1. Основная цель организации питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» - создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществление контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

2.2. Основные задачи по организации питания:

- 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 МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально не защищённых, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступившие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающейся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский работник проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продуктов питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты

осмотра заносятся в гигиенический журнал в электронном или бумажном виде. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников в этот день.

Лица с инфекционными заболеваниями и гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах верхнюю одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведённом 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 заведующей производством;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных у, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса или его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемых к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный материал (маркировочный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового пользования должны применяться в т с маркировкой к их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных зонах (участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещённое в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла, должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться с вытяжной системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано своевременно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) и МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», договорами между предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) и поставщиками.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком на складское помещение пищеблока для хранения продукции в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

4.4. Товар передаётся в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предотвращающих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающем его сохранность при перевозке и хранении.

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

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

4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе, техническими регламентами. В случае нарушения условий и режимов перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (сырье) на пищеблоке не принимаются.

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

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

5. Условия и сроки хранения продуктов

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующей производством, индивидуального предпринимателя, осуществляющего организацию питания, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие, 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 особо портящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и правилами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, крупы, макароны, сахар, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые), холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более трёх часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий, напитков вне охлаждаемой витрины и реализации с нарушением установленного срока 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 которых не входят указанные виды деятельности.

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

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

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

7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

7.1. Обучающиеся МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» получают питание согласно установленному директором школы режиму питания в зависимости от режима их обучения в образовательном учреждении.

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утверждённым руководителем предприятия общественного питания (индивидуальным предпринимателем) и согласованным директором МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

7.4. Вносить изменения в меню без согласования с директором МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» не разрешается.

7.5. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественный продукт) медицинским работником, работающим на базе медицинского кабинета МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», составляется пояснительная записка с указанием причины изменения меню. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учётом режима работы МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля») для каждой возрастной группы детей.

7.7. Масса порций для детей должна строго соответствовать возрасту обучающихся.

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной категории;
- объём блюд для каждой возрастной категории;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке пищевых продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной желудочно-кишечного заболевания или отравления;

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учётом её пищевой ценности.

7.10. Меню допускается корректировать с учётом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания

населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рацион питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемических по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащённые витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного производства. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп учащихся с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, может быть организовано диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями врача и имеющихся условий.

7.14. Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, вправе питаться, по заявлению родителей, пищей из дома в помещении школьной столовой.

7.15. Питание по индивидуальному меню детей, нуждающихся в диетическом питании, осуществляется под контролем ответственного за питание в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и (или) классного руководителя.

8. Порядок организации питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

8.1. Организация питания является обязательным требованием деятельности МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

8.2. Столовая МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» является столовой полного цикла, работающей на продовольственном сырье, производящей кулинарную продукцию для реализации на месте, то есть применяются традиционные способы производства питания - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции в пищеблоке

образовательного учреждения, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических карт для непосредственной реализации потребителям (с ограниченными сроками годности).

8.3. В столовой МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» применяются следующие методы организации обслуживания учащихся:

- по организации выдачи пищи: частичного предварительного накрытия столов и с использованием линий раздачи (в 1-классах – в первом учебном полугодии – полное накрытие);

- по доступности выбора блюд: основное питание - с ограниченным выбором (комплексные меню) и с предварительным заказом; дополнительное питание - со свободным выбором.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

8.4. Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом рекомендаций территориального отдела Роспотребнадзора.

8.5. Обучающиеся по общеобразовательным программам начального общего образования не менее одного раза в учебный день обеспечиваются бесплатным питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований федерального бюджета, регионального бюджета, местного бюджета и иных источников, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.6. Обеспечение питанием за счёт бюджетных ассигнований бюджета Иркутской области осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъекта Российской Федерации, обучающихся за бюджетных ассигнований местного бюджета – органами местного самоуправления.

8.7. Администрация МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на организацию горячего питания.

8.8. При продолжительности занятий более 4-х часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.9. Для обучающихся МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предусматривается организация в течение учебного дня двухразового

горячего питания (завтрак, обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

8.10. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утверждённым (согласованным) директором МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», по технологическим документам, в том числе по технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.11. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню (при наличии медицинских справок с рекомендациями врача) – с учётом требований, содержащихся в приложения № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий по отдельным приёмам пищи с учётом следующего:
допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приёму пищи.

8.12. При организованных перевозках групп детей и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), свыше 4-х часов (за исключением ночного времени с 23:00 до 7:00) – должно быть организовано горячее питание.

8.13. В целях контроля качества и безопасности пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба о каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.14. Отбор суточной пробы осуществляется заведующей производством, медицинским работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объёме:

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.д. – поштучно в объёме одной порции;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и третьи блюда (напитки) – в размере не менее 100г..

8.15. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от $+2\text{C}^0$ до $+6\text{C}^0$

8.16. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения бракеражного контроля комиссией в составе не менее 3-х человек.

8.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещённых пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приёма пищи и приготовленного накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.18. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник, комиссия по контролю качества питания и бракеражу готовой продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.19. В компетенцию директора по организации питания входит:

- заключение контрактов (договоров) на обеспечение питания с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем);
- контроль заключения предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) контрактов (договоров) на поставку продуктов поставщиками;
- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования;
- совместно с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) ремонт технологического и другого оборудования, обеспечение его запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт пищеблока и обеденного зала;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических норм и правил;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством кухонной посуды;
- контроль обеспечения предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) достаточного количества столовой посуды, обеспечения работников пищеблока спецодеждой,

обеспечения пищеблока разделочным оборудованием, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарём для пищеблока;

- обеспечение санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря для обеденного зала.

8.20. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

8.21. Продажа буфетной продукции с раздачи организуется в течение дня, при этом выдача продуктов питания (блюд) приоритетно осуществляется при организованном горячем питании.

9. Порядок обеспечения бесплатным питанием учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов

9.1. Обучающиеся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), дети-инвалиды получают в школе двухразовое бесплатное питание (завтрак, обед).

9.2. Порядок обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, обучение которых организовано МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, устанавливается органами субъекта Российской Федерации.

9.3. Решение об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, обучение которых организовано МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» на дому, в том числе возможность замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией, принимается МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» до 1 сентября текущего года на основании заявлений родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного двухразового питания.

9.4. Решение об обеспечении бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ, детей – инвалидов, обучение которых организовано на дому, принятых на обучение в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» в течение учебного года или приобретающим право на получение бесплатного двухразового питания принимается образовательным учреждением в течение 5 рабочих дней со дня принятия их на обучение или приобретения указанного права на основании заявления.

9.5. Основаниями для прекращения бесплатного двухразового питания обучающимися с ОВЗ являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного двухразового питания.

9.6. В случае утраты права на получение бесплатного двухразового питания родители (законные представители) обучающихся с ОВЗ уведомляют в письменной форме образовательное учреждение об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в п.9.5 настоящего Положения.

9.7. Прекращение бесплатного двухразового питания осуществляется в соответствии с распорядительным актом образовательного учреждения о прекращении бесплатного двухразового питания по основаниям, перечисленным в п.9.5 настоящего Положения.

9.8. Обучающимся с ОВЗ, обучение которых организовано на дому, бесплатное двухразовое питание заменяется денежной компенсацией на учебные дни на основании заявления.

9.9. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым в образовательное учреждение с 1 сентября текущего года или приобретающим право на денежную компенсацию с начала учебного года, предоставляется с 1 сентября учебного года.

9.10. Денежная компенсация обучающимся с ОВЗ, принятым в образовательное учреждение в течение учебного года или приобретающим право на денежную компенсацию в течение учебного года предоставляется с 1-го числа месяца, следующего за месяцем подачи заявления на компенсацию.

9.11. На основании распорядительного акта МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» денежная компенсация ежемесячно перечисляется образовательным учреждением на счёт обучающегося с ОВЗ или его родителя (законного представителя), указанного в заявлении о денежной компенсации, не позднее 15 числа каждого следующего месяца.

9.12. МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» ведёт ежедневный учёт количества фактически полученного бесплатного двухразового питания в соответствии с численностью обучающихся с ОВЗ.

9.13. Бесплатное двухразовое питание осуществляется обучающимся в дни их фактического обучения (участия в теоретических и практических занятиях).

9.14. Размер денежной компенсации определяется МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» самостоятельно, исходя из стоимости предоставления бесплатного двухразового питания в учебный день и в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных образовательному учреждению на эти цели.

9.15. Оплата двухразового питания обучающимся с ОВЗ, детям-инвалидам, в том числе компенсация обучающимся на дому осуществляется за счёт бюджетных ассигнований:

- обучающимся с ОВЗ - из регионального и местного бюджетов;
- детям-инвалидам – из регионального бюджета.

10. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

10.1. Обеспечение питанием обучающихся за счёт бюджетных ассигнований осуществляется в порядке, предусмотренном субъектом Российской Федерации и органом местного самоуправления.

10.2. За счёт федерального, регионального и местного бюджетов все учащиеся начальных (1-4) классов получают в школьной столовой бесплатное (горячее) питание один раз в учебный день.

10.3. За счёт регионального и местного бюджетов все учащиеся начальных (1-4) классов бесплатно получают ежедневно в учебные дни стакан молока.

10.4. Родители учащихся вправе отказаться, по письменному заявлению, от потребления молока ребёнком в школе, если у него имеются медицинские противопоказания, аллергические реакции.

10.5. За счёт субсидий регионального бюджета осуществляется бесплатное (горячее) питание обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей один раз в учебный день.

Списки учащихся, подлежащих бесплатному (льготному) питанию, представляются в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» органом социальной защиты населения. Данные списки составляются на основании заявления родителей (законных представителей) учащихся и представленных документов, определяемых органом социальной защиты населения.

10.6. Бесплатное (горячее) питание обучающихся – детей военнослужащих, мобилизованных на СВО один раз в каждый учебный день осуществляется в школьной столовой за счёт субсидии из регионального бюджета.

10.7. Бесплатное (горячее) питание обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей осуществляется в школьной столовой один раз в каждый учебный день за счёт субсидии из регионального бюджета.

10.8. Один раз в каждый учебный день бесплатное (горячее) питание в школьной столовой за счёт субсидии из регионального бюджета получают обучающиеся, проживающие в Центре помощи семье и детям.

10.9. Основаниями для прекращения бесплатного питания обучающихся из малообеспеченных, многодетных семей, детей военнослужащих,

мобилизованных на СВО, обучающихся, проживающих в Центре помощи семье и детям являются:

- прекращение образовательных отношений;
- утрата права на получение бесплатного двухразового питания.

10.10. В случае утраты права на получение бесплатного питания родители (законные представители) обучающихся уведомляют в письменной форме образовательное учреждение об изменении обстоятельств, влияющих на получение бесплатного питания по основаниям, перечисленным в п. 10.9. настоящего Положения.

10.11. Основаниями для прекращения бесплатного питания обучающихся по программе начального общего образования (обучающихся 1-4 классов) являются:

- прекращение образовательных отношений;
- личное заявление родителей (законных представителей) об отказе от питания в школьной столовой по медицинским и иным показаниям.

11. Порядок организации дополнительного питания школьников

11.1. При организации дополнительного питания школьников в образовательном учреждении должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учётом ограничений, определяемых СанПиН;
- соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду возможно только на раздаче основного питания (в буфете – не допускается).

11.2. Родители вправе доплачивать за дополнительное питание к основному (организованному) питанию.

12. Порядок организации питьевого режима в школе

12.1. Питьевой режим в образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий, должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

- 12.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.
- 12.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды или с использованием кипячёной питьевой воды; чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 12.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2-х часов каждый ребёнок должен быть обеспечен питьевой

бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства.

12.1.4. Упакованная питьевая вода допускается к раздаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

12.1.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, в которой она кипятилась;
- смену воды в ёмкости для её раздачи нужно производить не реже, чем через 3 часа; перед сменой кипячёной питьевой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться; время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, который ведётся в произвольной форме.

13. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся и самих обучающихся

13.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных нормативно-правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительский совет, управляющий совет;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, с ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам питания обучающихся, участвовать в родительском контроле организации питания через органы родительского самоуправления в установленном порядке;
- вправе ограничивать объём ежедневно используемых родительских средств на питание ребёнка оплатой одного комплексного завтрака или комплексного завтрака и обеда, приобретения буфетной продукции;
- вправе участвовать в обучающих семинарах по вопросам здорового питания, организуемых образовательным учреждением.

13.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребёнка предоставить администрации образовательного учреждения все

необходимые документы, предусмотренные действующими нормативно-правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка самостоятельно через платёжные терминалы «Инфошкола», установленные в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» или других местах (не позднее, чем за сутки до приёма пищи);
- своевременно, не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребёнка или о времени отсутствия в школе для снятия ребёнка с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

13.3. Учащиеся

- осуществляют приём пищи в соответствии с утверждёнными графиками и режимом работы столовой;
- соблюдают дисциплину и этику приёма пищи в школьной столовой;
- участвуют в реализации обучающих программ по культуре здорового питания, проведении исследований, реализации ученических проектов, участвуют в конкурсах, ярмарках, выставках, играх по вопросам здорового образа жизни;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- предупреждают классного руководителя о каком-либо заболевании, плохом самочувствии, аллергической реакции и т.п.;
- вправе самостоятельно, при согласии родителей, самостоятельно вносить через платёжные терминалы «Инфошкола» плату за питание в школьной столовой.

14. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

14.1. МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании образовательных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечение ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органов государственно-общественного управления, родительских советов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю качества питания;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогически персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащённых и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников школьной столовой, повысивших свою квалификацию на курсах, семинарах различного уровня;
- обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворённость детей и родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

14.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и т.д. не реже 1 раза в полугодие обсуждаются в классах на родительских собраниях, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение общешкольного родительского собрания (конференции), публичного отчёта.

15. Ответственность и контроль организации питания

15.1. Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется путём передачи функции организации питания на аутсорсинг - деятельность предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя), осуществляющего на основании муниципальных контрактов, договоров между образовательным учреждением и предпринимателем (далее – контракт, договор) услуги по организации питания учащихся в образовательном учреждении.

15.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором и индивидуальным предпринимателем (работниками пищеблока) определяются в договорах и должностных инструкциях.

15.3. Директор образовательного учреждения (школы) создаёт условия для качественного питания обучающихся и несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся в школе.

15.4. Директор школы представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

15.5. К началу учебного года директором школы издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

15.7. Контроль организации питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляют директор школы, медицинский работник, комиссия по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции, (состав комиссии утверждается приказом директора) и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе образовательного учреждения.

15.8. Директор школы обеспечивает контроль

- выполнение договоров с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) на организацию питания;
- материально-технического состояния пищеблока, наличия и исправности необходимого технологического оборудования пищеблока;
- обеспечения пищеблока необходимой кухонной и столовой посудой;
- наличия спецодежды, разделочного оборудования, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

15.9. Заместитель директора, назначенный директором ответственным за организацию питания обучающихся в школьной столовой:

- возглавляет комиссию по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции и организует её работу;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учёта фактически полученных обучающимися горячих завтраков (обедов) обучающимися; а также учёт детей, получающих питание по индивидуальному меню (замена блюд по медицинским показаниям).
- обеспечивает формирование списков обучающихся для льготного питания;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- взаимодействует с родителями по вопросам питания школьников;
- осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания;
- осуществляет подготовку отчётов об организации питания в вышестоящие инстанции.

15.10. Лицо, ответственное за организацию льготного питания:

- уточняет количество и персонифицированные списки детей для льготного питания;
- ведёт табель фактической посещаемости столовой школьниками льготных категорий;
- взаимодействует с классными руководителями по вопросам организации бесплатного питания обучающихся 1-4 классов, обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов и других льготных категорий обучающихся 1-11 классов;
- участвует в контроле питания обучающихся;
- участвует в пропаганде культуры питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

15.11. Классные руководители:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день в системе автоматизированного учёта заявок и расчётов за питание «Инфошкола»;
- ежедневно, до 9:00 в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- сопровождают учащихся класса в столовую для организованного приёма пищи по утверждённому графику, обеспечивают дисциплину и этику приёма пищи учащимися;

- ведут ежедневный учёт полученных обучающимися обедов (завтраков); до 25 числа каждого месяца, в случае охвата питанием менее 100% учащихся класса (учёт ведётся заведующей производством) представляют ответственному за организацию питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» информацию о причинах неполного охвата учащихся организованным питанием;
- еженедельно предоставляют ответственному за организацию питания данные о фактическом количестве приёмов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, потребности в рациональном и сбалансированном питании, систематически выносят на обсуждение родительских собраний класса вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносят на заседаниях педсовета, совещаниях при директоре, родительского совета предложения по улучшению организации питания.

15.12. Дежурный администратор обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся в помещении школьной столовой. Дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

15.13. Органы государственно-общественного управления МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» участвуют в обсуждении вопросов организации питания, вносят свои предложения по улучшению его качества, участвуют в гуманитарной экспертизе, контроле и мониторинге организации питания по согласованному с руководителем образовательного учреждения плану, в том числе в мониторинге состояния здоровья учащихся, сбалансированности фактических рационов питания, обеспеченности технологическим оборудованием; удовлетворенности родителей (законных представителей) обучающихся качеством и доступностью горячего питания для детей.

15.14. Предприятие общественного питания (индивидуальный предприниматель) несёт ответственность за качество и безопасность питания школьников, работу с поставщиками продуктов питания, качество приготовления пищи (блюд), составление меню, технологических карт и т.д.; за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока; за прохождение медицинских осмотров и обучение работников пищеблока.

Оплата предприятию общественного питания (индивидуальному предпринимателю) за питание учащихся (выдачу готовых продуктов питания (блюд) за счёт федерального, регионального или муниципального бюджетов

осуществляется бухгалтерией МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» на основании табеля учёта питания детей за счёт бюджетных ассигнований.

15.15. Форма оплаты организованного горячего питания за счёт средств родителей – безналичный автоматизированный расчёт через платёжный терминал «Инфошкола», в отдельных случаях, при индивидуальном приёме пищи, допускается наличный расчёт.

15.16. В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) учащегося или с участием таких средств, то с родителями (законными представителями) может заключаться договор присоединения.

15.17. Стоимость оплаты питания определяется индивидуальным предпринимателем, осуществляющим питание учащихся, в разрезе основных видов расходов на организацию питания.

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется индивидуальным предпринимателем на основе рекомендуемого Территориальным отделом Роспотребнадзора рациона питания (рекомендуемые среднесуточные или (и) на приемы пищи наборы продуктов) с учётом выделяемых бюджетных средств на питание школьников.

15.18. Комитет образования Администрации города Усть-Илимска осуществляет учредительный контроль организации питания учащихся в образовательном учреждении по своему плану, организует мониторинг обеспеченности бюджетным финансированием льготного питания для учащихся отдельных категорий.

15.19. Внутренний финансовый контроль организации питания вправе осуществлять Наблюдательный совет МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

15.20. Региональный и муниципальный контроль использования бюджетных средств на цели организации питания осуществляет органы региональной власти и контрольно-ревизионная комиссия (КРК) города Усть-Илимска соответственно по своему плану.

15.21. Государственный надзор и контроль организации питания школьников осуществляет Территориальный отдел Роспотребнадзора.

16. Документация

16.1. В МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся;

- Положение о комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции (бракеражной комиссии);
- договоры на организацию питания с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем);
- основное двухнедельное меню, включающее меню для возрастных групп от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастных групп от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше;
- ведомость контроля за рационом питания детей (приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), документ составляется медицинским работником каждые 2 недели, а заполняется ежедневно;
- ведомость (журнал) учёта посещаемости детей (в бумажном и/или электронном виде);
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится 1 раз в 2 недели; подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем) ежемесячно);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН, заполняет заведующим производством на базе пищеблока МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН, заполняет комиссия по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции (бракеражная комиссия);
- журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке (заполняет заведующим производством на базе пищеблока МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя);
- журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования (заполняет заведующим производством на базе пищеблока МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН, заполняет заведующим производством на базе пищеблока МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН, заполняет заведующим производством на базе

пищеблока МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» предприятия общественного питания (индивидуального предпринимателя).

16.2. Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- об организации питания обучающихся в текущем учебном году;
- о введении в действие примерного двухнедельного меню для обучающихся МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»;
- об организации диетического питания (при необходимости и наличии условий);
- о контроле организации питания, о работе комиссии по контролю организации и качества питания, бракеражу готовой продукции;
- об утверждении режима питания.

17. Заключительные положения

Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», принимается на педагогическом совете, согласовывается Управляющим советом и утверждается (вводится в действие) директором школы.

17.2. Все изменения, дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора.

17.3. Положение принимается на неопределённый срок.

17.4. После принятия изменений Положения или его отдельных пунктов в новой редакции старая редакция утрачивает силу.