

Рассмотрено:
На педагогическом совете
Протокол №10
от «04» февраля 2021 г.



Утверждаю
Директор МБОУ Рощинская сош №17
Р.Б. Бураченко
Приказ №14-ОД от «04» февраля 2021 г.

Положение об организации питания в МБОУ Рощинская сош №17

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Положением администрации Курагинского района №914-п от 12.12.2016 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием детей, обучающихся в муниципальных и частных образовательных организациях, без взимания платы»;
- Устава МБОУ Рощинской сош №17 (далее Учреждение).

1.2. Организация питания в Учреждении возлагается на Учреждение, может возлагаться на организации общественного питания.

1.3. В Учреждении предусмотрено помещение для питания учащихся на 60 посадочных мест в здании школы. Приготовление пищи производится соответственно в кухне Учреждения.

1.4. Прием сырья и хранение продуктов организованы в здании Учреждения.

1.5. Режим питания в Учреждении определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (правил СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в соответствии с которыми в Учреждении организуются горячие завтраки, обеды и полдники.

1.6. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным директором Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей

1.7. Для контроля за организацией питания учащихся в Учреждении создается комиссия, в состав которой входят: директор, социальный педагог, представитель органа общественного самоуправления (Управляющего Совета).

1.8. Администрация Учреждения осуществляет повседневный контроль за работой пищеблоков.

2. Режим и организация питания учащихся

2.1 Питание учащихся организуется в столовой здания Учреждения.

2.2 Количество мест, в столовой Учреждения, соответствует количеству питающихся в смену - 60 человек.

2.3 Для приема пищи в Учреждении устанавливается расписание занятий с перерывами в 20 минут.

2.4 Время пользования столовой для каждого класса устанавливается расписанием, которое корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся.

2.5 Питание учащихся в Учреждении организуется приказом директора за родительскую плату и без взимания родительской платы с отдельных категорий учащихся на основании ежегодного постановления Администрации Курагинского района «Об утверждении порядка обеспечения питанием детей, обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях без взимания платы».

2.6 Для осуществления бухгалтерского учета и отчетности материально-ответственное лицо - завхоз по столовой предоставляет в централизованную бухгалтерию, согласно графика документооборота: табель учета посещаемости детей; меню-требование на выдачу продуктов питания за каждый день, акт списания продуктов питания; документы на поступление продуктов питания.

2.7 Классные руководители осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой, обеспечивают порядок во время обеда, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за питание в полном объеме детей из малоимущих семей.

3. Требования к организации питания обучающихся

3.1 Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора (10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей разного возраста).

3.2 На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

3.3 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в Учреждении.

3.4 Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.5 Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет завхоз по столовой (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в Учреждение пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.6 Урожай овощей и фруктов, собранный на территории Учреждения, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

3.7 О случаях появления в учреждениях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Госсанэпиднадзора.

3.8 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.9 Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную

посуду) и сохраняют в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет завхоз по столовой.

3.10 Суточная проба отбирается и хранится в холодильном оборудовании на пищеблоке.

3.11 С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

3.12 В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций в Учреждения ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуни, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

3.13 В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

4. Организация работы пищеблоков

4.1 Пищеблок размещен в здании Учреждения.

4.2 Кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоро - и особо скоропортящихся продуктов с холодильными камерами (мясорыбная, гастрономия, молочно-жировая, фруктовая) находятся в здании Учреждения.

4.3 В помещениях пищеблоков установлено оборудование, работающее на электричестве. Технологическое оборудование размещено так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

4.4 Для мытья посуды на пищеблоках в оборудована 2-х гнездные мойки с подводкой горячей и холодной воды.

4.5 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируются для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

4.6 Для приготовления пищи используют электрооборудование и электрические плиты.

4.7 Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

4.8 Возле всех моек, которые используют для обработки инвентаря, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

4.9 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

4.10 Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

5. Правила обработки посуды

5.1 Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

5.2 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. - после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

5.3 Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

5.4 Столовая и чайная посуда выделяется для учащихся и должно иметься не менее 100% посуды. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

5.5 Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе и количеству питающихся учащихся. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

5.6 Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40° , ополаскивается горячей водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

5.7 Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей водой производят во второй ванне и просушивают.

5.8 Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5.9 При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

5.10 Для обеззараживания посуды в каждой группе и в столовой для учащихся следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

5.11 Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых и столовой после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

5.12 Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

5.13 Пищевые отходы на пищеблоках и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают и промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

5.14 В помещениях пищеблоках ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих

средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

5.15 В помещениях пищеблоков проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении - истребительные, с использованием разрешенных химических препаратов, в порядке установленным Минздравом России.

5.16 Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

5.17 Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

5.18 Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

6. Требования к продуктам питания

6.1 Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

6.2 Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют завхоз по столовой и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в Учреждение пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.3 Урожай овощей и фруктов, собранный на территории Учреждения, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

6.4 Особоскорпортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

6.5 Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.

6.6 При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

6.7 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение; при приготовлении блюд не применяется жарка;
- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 57 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течении 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;
- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);
- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6,) без последующей промывки;
- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

6.8 При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.9 С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

6.10 Для приготовления пищи используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

6.11 В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;
- не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

6.1 В питании детей в Учреждении категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

6.2 Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;
- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
- кулинарные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

7. Порядок организации питания обучающихся

7.1 Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

7.2 В учреждении разработано примерное 10-дневное цикличное меню, на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, согласованное с учреждениями Госсанэпиднадзора.

7.3 На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для обучающихся разного возраста

7.4 При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

7.5 Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации.

7.6 В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой. Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды).

7.7 Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15°C (перед реализацией).

7.8 Ежедневно или 1 раз в 10 дней администрация контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

7.9 Витаминизированные блюда не подогреваются.

7.10 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в Учреждении.

7.11 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.12 Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре

+2 - +6°C. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник или завхоз по столовой.

8. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

8.1 К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета. Прием работников на работу осуществляется директором Учреждения.

8.2 Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на завхоза. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

8.3 Персонал пищеблока ОБЯЗАН соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

8.4 Сотрудникам в пищеблоках НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

8.5 Ежедневно перед началом смены завхоз по питанию проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

9. Порядок обеспечения питанием детей, без взимания родительской платы за счет средств краевого бюджета

9.1 В первую смену – бесплатным горячим завтраком, во вторую смену – бесплатным горячим обедом:

- обучающиеся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся, воспитываемые одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию, и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними.

9.2 Обучающиеся подвозимые школьным автобусом, в первую смену – бесплатным горячим обедом, во вторую смену – полдником:

- обучающиеся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся, воспитываемые одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию, и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними.

9.3 Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств краевого бюджета:

- горячим завтраком и горячим обедом – обучающиеся в первую смену;
- горячим обедом и полдником – обучающиеся во вторую смену.

9.4 Стоимость продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда определяется как размер средней стоимости набора продуктов для приготовления горячего завтрака, горячего обеда за период действия примерного меню (10-14 дней). Стоимость продуктов питания для приготовления горячего завтрака, горячего обеда подлежит ежегодной индексации в целях компенсации роста потребительских цен на товары и услуги. Размер индексации устанавливается ежегодно законом Красноярского края о краевом бюджете.

9.5 Под обучающимися, воспитываемыми одинокими родителями, следует понимать детей, у которых сведения об одном из родителей в актовой записи о рождении записаны со слов другого родителя или не имеются, а также детей, фактически воспитываемых одним родителем в связи со смертью другого родителя, признанием безвестно отсутствующим или объявлением умершим.

9.6 Под школьным автобусом следует понимать автотранспортное средство, имеющее более 8 мест для сидения, не считая места водителя, и предназначенное для подвоза детей, проживающих в сельских населенных пунктах, обучение которых осуществляется в МБОУ Рошинской сош №17, к месту обучения и обратно.

9.7 Управление образования администрации района является органом по исчислению величины среднедушевого дохода семьи обучающегося для определения права на получение мер социальной поддержки по принятию решения о получении или об отказе в получении мер социальной поддержки.

9.8 Исчисление величины среднедушевого дохода семьи обучающегося для определения права на получение мер социальной поддержки производит управление образования администрации района на основании документов (сведений) о составе семьи и размера доходов на каждого члена семьи обучающегося, предусмотренных постановлением Правительства Красноярского края

9.9 Дети, обучающиеся в учреждении обеспечиваются питанием без взимания платы при наличии заявления родителей (законных представителей).

Родители (законные представители) подают заявление на имя директора МБОУ Рошинской сош №17 по форме согласно Приложению 1. Прием заявлений и документов на обеспечение питанием без взимания платы осуществляется через социального педагога МБОУ Рошинской сош №17. Заявление о предоставлении питания детей без взимания платы и приложенные к нему документы регистрируются в журнале приема заявлений.

Перечень документов прилагаемых к заявлению:

- справка о составе семьи;
- сведения (справка) о доходах семьи (форма 2 НДФЛ; доходы от получения алиментов; все виды пенсий; социальные выплаты; стипендии; доходы, получаемые в период трудоустройства уволенным в связи с ликвидацией организации, осуществлением мероприятий по сокращению численности или штата; доходы от занятий предпринимательской деятельностью без образования юридического лица; доходы от передачи в аренду имущества; доходы по акциям и другие доходы от участия в управлении собственностью организации (дивиденды, выплаты по долевым паям и т.д.); пособие по безработице);
- заключение психолого-медико-педагогической комиссии (для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья);
- копия свидетельства о рождении, в котором отсутствует запись об одном из родителей, либо записана со слов другого родителя о признании безвестно отсутствующим или объявлении умершим одного из родителей (для обучающихся, воспитывающихся одинокими родителями).

9.10 По состоянию на 1 сентября текущего года учреждение, формирует реестр детей, имеющих право на обеспечение питанием без взимания платы и в течение 2 рабочих дней направляется с заявлениями и приложенными к ним документами в управление образования администрации района.

Управление образования администрации района рассматривает указанные в пункте 9.8. документы в течение 5 рабочих дней с момента их получения. Решение о предоставлении питания без взимания платы оформляется приказом руководителя управления образования администрации района.

После подписания руководителем управления образования администрации района приказа, готовят проект уведомления родителей (законных представителей) о предоставлении (об отказе в предоставлении) обеспечения питанием детей без взимания платы и в течение 5 рабочих дней направляют его в управление образования администрации района для подписания.

Учреждение вручает подписанное уведомление родителям (законным представителям) о предоставлении (об отказе в предоставлении) питания без взимания платы.

Реестры детей, имеющих право на обеспечение питанием без взимания платы, подлежат ежемесячному уточнению не позднее 5 числа текущего месяца, в котором производится обеспечение питанием установленных категорий детей.

Директору МБОУ Рошинская сош №17

Бураченко Р.Б.

(ФИО, адрес родителя (законного представителя))

телефон: _____

Заявление

о предоставлении питания без взимания платы

Прошу предоставить питание без взимания платы моему сыну (дочери)

(ФИО)

ученика(цы) _____ класса на период обучения в МБОУ Рошинская сош №17

в течение учебного года в соответствии с Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», а именно в связи с тем, что

(нужное отметить)

- обучающиеся по адаптированным программам (ОВЗ);
- обучающиеся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся, воспитываемые одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения;
- обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию, и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними.

С Порядком обеспечения питанием детей, обучающихся в муниципальных и частных образовательных организациях, без взимания платы ознакомлен(а).

Несу полную ответственность за подлинность и достоверность сведений изложенных в настоящем заявлении.

Обязуюсь письменно сообщать об обстоятельствах, влекущих изменение основания или утрату права на обеспечение питанием детей без взимания платы, в течение 5 рабочих дней с момента наступления указанных обстоятельств

«_____» _____ 20__ г.

(дата)

подпись

(расшифровка подписи)