

1. **Общие положения:**
   1. Положение об организации горячего питания обучающихся (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Совхозовская средняя общеобразовательная школа» (далее Школа) , определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации горячего питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости горячего питания отдельным категориям обучающихся
   2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
   3. Положение разработано в соответствии с:

* Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.;
* Федерального закона «О качестве безопасности пищевых продуктов» №29 от 02.01.2000г.;
* Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.
* СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32.

* Устава школы;
* Постановление Главы Осташковского городского округа «Об утверждении категорий граждан и порядка предоставления меры социальной поддержки путем предоставления льготы по оплате стоимости питания обучающихся за счет средств бюджета Осташковского городского округа» №62 от 18 января 2018 г.
* Постановление Главы Осташковского городского округа «Об утверждении нормативов финансирования питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях Осташковского городского округа». №1972 от 11 декабря 2019 года
  1. Настоящее Положение обязательно для соблюдения всеми работниками Школы.
  2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам горячего питания, принимается на педагогическом совете Школы и утверждается приказом директора Школы по согласованию с профсоюзной организацией Школы.
  3. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом директора Школы. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
  4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.
  5. Контроль за соблюдением настоящего Положения возлагается на ответственное лицо, определяемое приказом директора Школы.

**2. Цели и задачи**:

* 1. Обеспечение обучающихся Школы горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального сбалансированного питания.
  2. Гарантированное качество и безопасность горячего питания и пищевых продуктов, используемых в горячем питании.
  3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором горячего питания.
  4. Повышение доступности и качества горячего питания в Школе.
  5. Повышение охвата горячим питанием в Школе как можно большего количества обучающихся.
  6. Пропаганда принципов здорового и полноценного горячего питания.
  7. Модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями современных

технологий.

* 1. Обеспечение льготным горячим питанием обучающихся Школы.
  2. Повышение культуры питания в Школе.
  3. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малоимущих и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
  4. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

1. **Порядок организации горячего питания**:
   1. Организация горячего питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.
   2. Для организации горячего питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

* соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
* обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
* наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
* обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
* наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
* соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
  1. В пищеблоке постоянно должны находиться:
* заявки на питание, журнал учета фактической численности обучающихся, получающих горячее питание;
* журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
* журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* гигиенический журнал (сотрудники);
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
* ведомость контроля за рационом питания
* сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
* медицинские книжки установленного образца работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров;
* примерное 10-дневное меню, согласованное с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* ежедневные меню, калькуляционные карточки на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
  1. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
  2. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
  3. Закупка продуктов питания для школьной столовой производится в соответствии с действующим законодательством №44-ФЗ от 05.04.2013 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
  4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №4 к настоящему Положению.
  5. Режим горячего питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации Общественного питания населения», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 в соответствии с которым в Школе организованы горячие завтраки для всех обучающихся и горячее питание для детей групп продленного дня и классы коррекционного обучения на основании десятидневного меню, утвержденного директором школы.

Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

Администрация Школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

* 1. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
  2. Примерное десятидневное меню утверждается Территориальным управлением Роспотребнадзора по Тверской области.
  3. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
  4. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения в соответствии с Федеральным законом №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд " от 05.04.2013 года.
  5. На поставку продуктов питания заключаются муниципальные контракты непосредственно Школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
  6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в горячем питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
  7. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
  8. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
  9. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся горячим питанием и организацию питания на текущий учебный год.
  10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, шеф-повара (заведующего производством), директором Школы. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в:
* журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
* журнал бракеража готовой пищевой продукции;
  1. Бракераж осуществляется ежедневно.
  2. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:
* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
* готовит пакет документов по школе для организации льготного питания обучающихся;
* учёт заявлений родителей (законных представителей) в журнале регистрации заявлений.
* копия паспорта (иного документа, удостоверяющего личность заявителя).
* копия свидетельства о рождении ребёнка.
* справку из учреждения здравоохранения о наличии заболевания или ограниченных возможностях здоровья ребёнка, инвалидность.
* справка о составе семьи и членах семьи с указанием степени родства и даты рождения, и подтверждающие факт проживания на территории г. Осташкова или Осташковского района.
* справка о том, что данная семья относится к категории малоимущих (от ГКУ Центр социальной поддержки населения Осташковского городского округа).
* составление списков детей по льготным категориям.
* подготовка необходимой документации по питанию обучающихся для общешкольного родительского комитета, бухгалтерии.
* ежемесячный анализ питания.
* своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
* своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
* лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся по льготному питанию, сверяя с классным журналом;
* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;
* регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
* своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
* имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
* знакомит родителей, педагогических работников на заседаниях педагогических советах, родительских собраниях с состоянием питания в Школе.
* осуществляет контроль за своевременной сдачей отчётов по питанию.
* проводит совместно с медицинским работником школы постоянную разъяснительную работу с обучающимися основного и среднего уровня о необходимости получения горячего питания.
* осуществляет контроль за организацией питьевого режима в Школе.
  1. Ответственное лицо за оборот денежных средств еженедельно принимает от классных руководителей родительскую плату за льготное и платное горячее питание в Школе. Классные руководители ежедневно ведут табель учёта посещаемости детей (ф.0504608) с приложением талонов на горячее питание выданные шеф-поваром школьной столовой.
  2. Для контроля организации питания в Школе создана комиссия, в состав которой

входят: заместители директора по учебно-воспитательной работе, ответственный за организацию горячего питания (социальный педагог), председатель профсоюзного комитета Школы, председатель совета Школы.

* 1. Комиссия производит внутришкольный контроль организации и качества горячего питания в течение текущего учебного года.
  2. Горячее питание обучающихся организуется за счёт средств федерального бюджета, областного бюджета, местного бюджета, родительской платы, средств социальной защиты для малоимущих семей:
* федеральный и областной бюджеты для 1-4 классов (90 % за счёт средств бюджета) –завтраки;
* местный бюджет для 1-4 классов; (10 % за счёт средств бюджета) –завтраки;
* местный бюджет для 5-11 классов (50% за счёт средств бюджета) –завтраки;
* средства социальной защиты для малоимущих семей 5-11 классов (100% за счёт средств соцзащиты) –завтраки;
* Средства родительской платы (100% от стоимости одного дня) завтраки
  1. Для обучающихся предусматривается организация различных видов питания:

Стоимость завтраков:

-одноразовое горячее питание (завтраки) - для обучающихся 1-4 классов-64 рубля 59 копеек в день на одного обучающегося;

-одноразовое горячее питание (завтраки) – для обучающихся 5-11 классов-40 рублей 00 копеек в день на одного обучающегося;

* 1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утверждённое директором Школы, в котором указываются названия блюд, их объём и стоимость.
  2. График приёма пищи утверждается директором Школы.
  3. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
  4. Классные руководители организуют разъяснительную работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании. Ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся (бесплатно, 50%, платно).
  5. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют их поведение во время приёма пищи, контролируют личную гигиену обучающихся перед приёмом пищи.
  6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
  7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными работниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
  8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Школы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Школы. Отпуск обучающимся питания (завтраки) в столовой осуществляется по классам (группам). За каждым классом (группой) в столовой закреплены определённые обеденные столы.

1. **Питание обучающихся на платной и льготных условиях:**
   1. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет

родительских средств.

* 1. Оплата горячего питания осуществляется путем сдачи необходимой суммы денежных средств классному руководителю.
  2. Льготное питание предоставляется по заключению комиссии Школы (Приложение №1).
  3. Право на получение меры социальной поддержки путем предоставления льготы по оплате стоимости питания имеют граждане (родители или законные представители), проживающие на территории города Осташкова и Осташковского района, дети которых обучаются в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Осташковского городского округа и отнесены к следующим категориям:
* дети – инвалиды;
* дети с ограниченными возможностями здоровья;
* дети из малоимущих семей;
* дети из малоимущих многодетных семей;
* дети, родители (или законные представители) которых оказались в экстремальной ситуации, сложившейся под воздействием стихийных бедствий, техногенных катастроф, несчастных случаев, в результате которых граждане остались без жилья, имущества, средств к существованию или получили ущерб здоровью.

Право на получение льготы на горячее питание в размере 50% (завтраки) имеют отнесенные к указанным выше категориям обучающиеся 5-11 классов.

Для получения льготы по оплате стоимости горячего питания в размере 100% (завтраки) обучающиеся 5-11 классов за счет средств социальной защиты родители (законные представители) должны написать соответствующее заявление в территориальный отдел социальной защиты населения (дата окончания приема заявлений определяется ГКУ «Центр социальной поддержки населения Осташковского городского округа»).

Руководителем ГБУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» Селижаровского района утверждается список обучающихся семья которых относится к категории малоимущих.

На основании вышеуказанного списка заключается договор между ГБУ «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» Селижаровского района и Школой о перечислении средств областного бюджета Тверской области в качестве оплаты стоимости питания обучающихся из малоимущих семей.

* 1. Для предоставления меры социальной поддержки один из родителей или законный представитель в срок до 20 августа, в также до 01 декабря текущего года предоставляет в Школу заявление о предоставлении меры социальной поддержки по форме согласно приложению, к настоящему положению (Приложение №2).
  2. При первичном обращении в Школу к заявлению прилагаются следующие документы:
* копия паспорта (иного документа, удостоверяющего личность заявителя);
* копия свидетельства о рождении ребенка;
* сведения о составе семьи и членах семьи с указанием степени родства и даты рождения, и подтверждающие факт проживания на территории г. Осташкова или Осташковского района.
* справка из учреждения здравоохранения о наличии заболевания или ограниченных возможностях здоровья ребенка, инвалидность.
* справка из ГКУ Центр социальной поддержки населения Осташковского городского округа о том, что данная семья относится к категории малоимущих.
  1. При повторном обращении заявитель может не предоставлять документы, удостоверяющие личность и свидетельство о рождении ребенка.
  2. Ответственный за организацию горячего питания в школе в присутствии заявителя проверяет полноту комплекта предоставленных документов на соответствие их требованиям законодательства. В случае предоставления неполного комплекта документов заявителю отказывают в принятии документов с разъяснением причин отказа. Заявитель имеет право повторного обращения с полным комплектом документов.
  3. Ответственный за организацию горячего питания в школе регистрирует заявление о предоставлении меры социальной поддержки в журнале регистрации заявлений.
  4. Школа создает Комиссию для подтверждения наличия льготы у детей, нуждающихся в питании, а также для установления льготы 50% или 100%. В срок до 31 августа, до 31 декабря текущего года Комиссия рассматривает представленные заявителем документы, принимает решение о предоставлении меры социальной поддержки либо об отказе в предоставлении вышеназванной меры, формирует списки детей, нуждающихся в льготном питании.
  5. Льготное питание предоставляется в течение учебного года в дни посещения обучающимися Школы.
  6. Предоставление льготного питания прекращается в следующих случаях:
* утраты обучающимся права на получение льготного питания;
* отказа заявителя от получения меры социальной поддержки;
* выезда обучающегося на новое место жительства (пребывания) за пределы Осташкова и Осташковского района;
* исключения обучающегося из Школы;
* окончания обучения в Школе;
* смерти обучающегося или признании его судом в установленном порядке умершим или безвестно отсутствующим.
  1. Финансовое обеспечение расходов по предоставлению меры социальной поддержки путем предоставления льготы по оплате стоимости питания обучающихся за счет средств бюджета Осташковского городского округа осуществляется в объеме средств, предусмотренных на соответствующий финансовый год главному распорядителю бюджетных средств – Отделу образования в рамках муниципальной программы "Развитие муниципальной системы образования на 2018-2023 годы".
  2. Школа обязана осуществлять контроль за обоснованностью получения меры социальной поддержки путем предоставления льготы по оплате стоимости питания обучающихся за счет средств бюджета Осташковского городского округа.
  3. В случае необоснованного получения льготного питания вследствие злоупотребления заявителя (предоставление документов с заведомо ложными сведениями, сокрытие данных, влияющих на право получения льготного питания), денежные средства, израсходованные на льготное питание обучающегося, подлежат возврату в бюджет Осташковского городского округа либо взыскиваются в судебном порядке.
  4. При формировании бюджета на соответствующий финансовый год, Школа на основании сформированных списков детей, нуждающихся в льготном питании, формируют потребность в бюджетных ассигнованиях на соответствующий финансовый год и направляют для согласования в отдел образования администрации Осташковского городского округа.
  5. Отдел образования осуществляет проверку потребности Школы в бюджетных ассигнованиях.
  6. Условием расходования бюджетных средств является обеспечение Школой целевого и эффективного использования средств.

1. **Мероприятия по улучшению организации горячего питания в Школе:**
   1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение их сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления пищи и использования продуктов, обогащенных комплексом витаминов.
   2. Стоимость питания в Школе устанавливается в соответствии с Постановлением Главы Осташковского городского округа «Об утверждении нормативов финансирования питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях Осташковского городского округа». №1972 от 11 декабря 2019 года
   3. Для формирования у детей навыков здорового образа жизни осуществляется пропаганда «здорового питания» среди обучающихся, учителей, родителей.
   4. Организация и проведение эстетического оформления обеденного зала школьной столовой.
   5. Переоснащение школьной столовой производится с учетом внедрения новых технологий и наличия денежных средств.
2. **Контроль организации школьного питания**.
   1. Контроль организации горячего питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
   2. Контроль целевого и эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на горячее питание в Школе, осуществляет отдел образования Осташковского городского округа.
   3. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав бракеражной комиссии утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
   4. Текущий (внутришкольный) контроль организации и качества горячего питания обучающихся в Школе осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школе.
   5. Состав комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
   6. Решение вопросов качественного и здорового горячего питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания Школы осуществляться при организации родительского контроля.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в Школе могут быть оценены:

* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
* санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
* условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
* наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
* информирование родителей и детей о здоровом питании.
  1. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (Приложение №3) и участии в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школе.

Анкетирование родителей и обучающихся по организации и качеству горячего питания 1-11 классов проводится два раза в учебном году:

- Октябрь (первое анкетирование)

- Февраль (второе анкетирование).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №1 к положению «Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Совхозовская средняя общеобразовательная школа» |

Комиссия для подтверждения наличия льготы у обучающихся, нуждающихся в горячем питании, а также для установления размера льготы 50% или 100% оплаты.

Председатель комиссии: Иванова Т.И. -председатель профсоюзного комитета школы

Члены комиссии:

Дмитриева О.Ю.-заместитель директора по УВР

Ерофеева М.А.-учитель

Алехова М.В.-заместитель директора по УВР

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №2 к положению «Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Совхозовская средняя общеобразовательная школа» |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Директору МБОУ «Совхозовская СОШ»  г. Осташкова Тверской области  А.Ю.Свистакова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (Ф.И.О. родителя) |
|  | проживающий (ая)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  регистрация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

ЗАЯВЛЕНИЕ.

Прощу обеспечить моего ребенка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года рождения, обучающегося в \_\_\_\_\_ классе

(число, месяц, год)

льготным питанием.

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись родителя)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №3 к положению «Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Совхозовская средняя общеобразовательная школа» |

**Анкета обучающегося**

**(заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

5. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

6. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

6.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение №4 к положению «Об организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Совхозовская средняя общеобразовательная школа» |

ПЕРЕЧЕНЬ

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ

ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

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. Непотрошеная 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 обрези, 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 рубленым 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. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.