

ПРИНЯТО на заседании педагогического совета  
государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения Самарской  
области  
средней общеобразовательной школы № 2  
с. Обшаровка  
муниципального района Приволжский  
Самарской области

Протокол № 3 от 27.09.20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения Самарской  
области  
средней общеобразовательной школы №2  
с. Обшаровка  
муниципального района Приволжский Самарской  
области

  
Кузнецова О.Р.  
№75 от 02.02.2021г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**  
**в ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка**  
**( Структурное подразделение ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка**  
**детский сад «Журавушка»)**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) устанавливает порядок организации питания воспитанников в СП Детский сад «Журавушка», реализующем программы дошкольного образования, ГБОУ СОШ №2 с.Обшаровка муниципального района Приволжский Самарской области (далее ОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с :

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Постановления Главного государственного врача РФ от 15.05.2013 N 26);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г.;
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г.;
- Уставом ГБОУ СОШ № 2 с.Обшаровка;
- Положением о структурном подразделении Детский сад «Журавушка», реализующем программы дошкольного образования.

1.3 . Организация питания воспитанников в ОУ, реализующем общеобразовательные программы дошкольного образования, включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, ежедневному контролю за качеством пищи и объёмом порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

1.4. Ответственность за организацию питания воспитанников в ОУ, реализующем общеобразовательные программы дошкольного образования, несет руководитель СП.

1.5. Основная цель организации питания воспитанников в ОУ: сохранение и укрепление здоровья воспитанников путем оптимизации их питания.

1.6. Задачи:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников ОУ (для детей с хроническими заболеваниями в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания);
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания. .

## **2. Организация питания**

2.1 Закупка и поставка продуктов питания в ОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным Законом Российской Федерации от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за воспитанниками в Учреждение, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

2.2 Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3. Объем закупки и поставки продуктов питания в ОУ определяется в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2..1.3049-20), примерным 10-дневным циклическим меню.

2.4. Питание воспитанников в ОУ осуществляется согласно утвержденных норм для двух возрастных категорий детей (от 1 до 3-х лет и от 3-х до 6 лет) с учетом времени пребывания детей и сезонности (осень-зима, весна-лето).

2.5. В ОУ в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

2.5.1. Производственные помещения для хранения, приготовления пищи оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

2.5.2. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.5.3. Помещения (группы) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

2.5.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

2.6. На основании утвержденного Примерного 10-и- дневного меню(приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в ОУ ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца , утвержденное руководителем СП.

2.7. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (Приложение № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником технологических нормативов.

2.8. Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в ОУ(приложение №10 таблица №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ОУ, используется следующий норматив: завтрак – 20 %; второй завтрак- 5%, обед – 35%; полдник – 15%.

2.9. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ОУ и дома родителей (законных представителей воспитанников) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда , массы порции, калорийности порции.

2.10. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал ОУ проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

### **3. Организация питания на пищеблоке ОУ**

3.1. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания:

- всё технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.
- технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должна иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- для приготовления пищи используются электрооборудование, электрические плиты.
- помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией
- в помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка
- по утвержденному графику.
- работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных

явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

- работникам пищеблока во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

- для организации питьевого режима в ОУ используется кипяченая питьевая вода (время кипячения не менее 5 минут), при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.2 При приготовлении пищи необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №10 , таблица 1).

3.3. Объем пищи и масса порций должны строго соответствовать возрасту ребенка (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение №9 , таблица 1)).

3.4. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 6 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования действующего законодательства в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

3.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( приложение №11) таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с руководителем ОУ, запрещается.

3.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

3.9. Питание детей в ОУ соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

3.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам

приготовления блюд: котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280°C в течение 20 - 25 мин.; суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают; при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), порционное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ; яйцо варят 10 минут после закипания воды; при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование; масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливают и доводят до кипения); гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте холодного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, не допускается хранение яйца в кассетницах поставщика в пищеблоке ОУ.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

3.11. Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Медицинский работник обязан контролировать процесс закладки основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С- витаминизация III блюда.

3.15. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°С в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

3.18. В зоне приготовления холодных блюд устанавливаются приборы для обеззараживания воздуха .

#### **4. Организация питания детей в группах**

4.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

4.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель (пом.воспитателя) убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

#### **5. Порядок учета питания, начисление оплаты за питание.**

5.1. Ежедневно медсестра осуществляет учет питающихся детей.

- 5.2. На основании списков присутствующих детей, которые ежедневно подают педагоги, медсестра составляет меню-требование.
- 5.3. Ежедневно в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре, которая передает их на пищеблок.
- 5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.
- 5.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 5.6. С последующим приемом пищи /второй завтрак, обед, полдник/ дети, отсутствующие в ОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:
- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
  - овощи, если они прошли тепловую обработку;
  - продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- 5.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
- 5.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д..
- 5.9. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 5.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 5.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ГБОУ, главного бухгалтера.
- 5.12. Дети с ОВЗ, дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети - инвалиды, дети с туберкулезной интоксикацией обеспечиваются бесплатным питанием в соответствии с порядком предоставления бесплатного питания (Приложение № 1).

## **6. Контроль организации питания**

- 6.1. При организации питания в ОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.
- 6.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в ОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями



«Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с 10-дневным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

6.4. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ может быть создана бракеражная комиссия.

6.5. Бракеражная комиссия .

Состав комиссии:

- Руководитель СП;
- Медицинский работник
- Повара

Полномочия комиссии:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.6. Ответственность за организацию питания и контроль возлагается на работников ОУ в соответствии с их должностными обязанностями.

6.7. К контролю за организацией питания могут привлекаться представители органов самоуправления ОУ (члены родительского комитета, представители профсоюзного комитета, управляющего совета ОУ).

## **7.Делопроизводство**

7.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

7.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

7.3. Журнал «Осмотр работников пищеблока и детей на гнойничковые заболевания».

7.4. Журнал санитарного состояния пищеблока.

7.5. Журнал учета витаминизации блюд.

7.6. Журнал «Накопительная ведомость расхода продуктов питания и расчета калорийности».

Приложение №1

## **ПОРЯДОК**

### **предоставления бесплатного питания воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья в ОУ, реализующем программы дошкольного образования.**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящий порядок предоставления бесплатного питания воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья в ОУ, реализующим программы дошкольного образования (далее - Порядок), разработан в соответствии с - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- распоряжением ЮЗУМОиНСО от 20.08.2019г. № 215-од «Об установлении размера платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в государственных образовательных организациях, подведомственных Юго-Западному управлению министерства образования и науки Самарской области».

1.2. Настоящий Порядок определяет основные этапы организации обеспечения бесплатным питанием воспитанников:

- с ограниченными возможностями здоровья (далее - воспитанников с ОВЗ), зачисленных на обучение в ОУ, осуществляющего образовательную деятельность по адаптированной основной общеобразовательной программе и адаптированной образовательной программе (далее - адаптированные программы), на основании документа, удостоверяющего личность родителя (законного представителя), заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК) и заявления родителей (законных представителей);
- детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детей — инвалидов;
- детей с туберкулезной интоксикацией.

#### **II. Организация предоставления бесплатного питания воспитанникам**

2.1. Право на получение бесплатного питания имеют воспитанники с ОВЗ, зачисленные на обучение по адаптированной образовательной программе в структурные подразделения, реализующие образовательные программы дошкольного образования.

2.2. Под бесплатным питанием понимается предоставление воспитанникам питания за счет средств областного бюджета (целевые субсидии и средства Гос.задания): завтрак, второй завтрак, обед и полдник.

2.3. Предоставление бесплатного питания воспитанникам производится с момента издания приказа о зачислении (переводе) на обучение по адаптированной основной общеобразовательной программе и адаптированной образовательной программе, но не более чем на срок действия заключения ПМПК. Воспитанникам других льготных категорий производится с момента издания приказа о предоставлении льготы по питанию.

2.4. Предоставление бесплатного питания прекращается в случае:

2.4.1. прекращения срока действия заключения ПМПК, срока действия документа, подтверждающего право на предоставление льготного питания.

2.4.2. отчисления воспитанника с ОВЗ и др. категории, согласно п 1.2. из ОУ.

2.5. Для предоставления бесплатного питания один из родителей (законных представителей) представляет в СП:

заявление родителей (законных представителей) в соответствии с приложением №2 и настоящим порядком;

- 2.5.2. документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя);
- 2.5.3. документы, подтверждающие у воспитанника статус льготы в соответствии с п.1.2. настоящего положения
- заключение ПМПК, подтверждающее у воспитанника статус ОВЗ;
  - справка медицинского учреждения об инвалидности;
  - справка медицинского учреждения о наличии у ребенка туберкулезной интоксикации;
  - Постановление о признании ребенка сиротой или оставшимся без попечения родителей.
- 2.6. Документы представляются в копиях с предъявлением оригиналов для сверки.
- 2.7. Решение о предоставлении бесплатного питания принимается директором ОУ. Приказ издается в течение 3 календарных дней со дня представления родителем (законным представителем) документов, указанных в пункте 2.5 настоящего Порядка.
- 2.8. Основаниями для отказа в предоставлении бесплатного питания являются:
- 2.8.1. предоставление родителями (законными представителями) неполного пакета документов;
  - 2.8.2. предоставление неправильно оформленных или утративших силу документов.
- 2.9. Бесплатное питание предоставляется воспитанникам только в дни фактического посещения СП, за исключением выходных, праздничных дней и отсутствия ребенка по уважительным причинам. В дни непосещения воспитанниками СП бесплатное питание не предоставляется, не компенсируется. Замена бесплатного питания на денежные компенсации и сухие пайки не производится.
- 2.10. При организации бесплатного питания воспитанникам необходимо соблюдать установленные государственные санитарные нормы и правила, противопожарные правила, обязательные требования к качеству услуг, их безопасности для жизни и здоровья воспитанников.
- 2.11. Бесплатное питание воспитанников с ОВЗ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором ОУ.
- 2.12. Организация бесплатного питания воспитанников с ОВЗ сопровождается ведением табеля посещаемости.
- 2.13. Контроль за организацией и качеством бесплатного питания возлагается на руководителя СП.
- 2.14. Родители (законные представители) детей несут ответственность за своевременное предоставление подтверждающих документов и их достоверность.

Приложение №2  
 Директору ГБОУ СОШ №2 Обшаровка  
 О.Р.Кузнецовой

Фамилия \_\_\_\_\_  
 Имя \_\_\_\_\_  
 Отчество \_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу установить льготу в размере \_\_\_\_\_% по оплате за присмотр и уход за моим ребенком

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.ребенка) \_\_\_\_\_ (Дата рождения)  
 посещающим(ей)

\_\_\_\_\_ (вид, название группы)

Основание:

серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ (наименование документа)

Дата : \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_ (Ф.И.О)

**ПРОШНУРОВАНО  
И ПРОНУМЕРОВАНО**

*(листов)*

**Директор ГБОУ СОШ №2**

**с.Обшаровка**

**Кузнецова О.Р.**

