



Мухомов Н.В.

**АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕТЛИНСКИЙ РАЙОН ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

11.09.2023

№ 347-п

пос. Светлый

Об утверждении положения «Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Светлинского района Оренбургской области»

В целях реализации прав обучающихся и воспитанников на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Светлинского района Оренбургской области в период образовательного процесса, на основании статьи 37 частью 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

1. Утвердить положение «Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Светлинского района Оренбургской области» согласно приложению.

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на и.о.начальника управления образования администрации Светлинского района А.А. ЛЯПИНА.

3. Постановление вступает в силу со дня его подписания.

Глава района



М.В.ПОЛЯКОВ

Разослано: в дело, юридическому отделу, УО-2, прокуратуре

Юрист управления образования
Екатерина Вячеславовна Грешнякова
2-14-30

АДМИНИСТРАЦИЯ
СВЕТЛИНСКИЙ РАЙОН
Оренбургская область
Вх. №

Приложение
к постановлению администрации
от 11.09.2023 № 347-п

Положение

«Об организации питания обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях Светлинского района Оренбургской области»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентируется Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», законом Оренбургской области от 07 декабря 2020 года № 2522/711-VI-ОЗ «О наделении органов местного самоуправления Оренбургской области отдельными государственными полномочиями по финансовому обеспечению бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому» и иными нормативными актами.

2. Настоящее положение имеет целью реализацию прав обучающихся дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования по основным общеобразовательным программам на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников в период образовательного и воспитательного процесса.

3. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальные образовательные организации Светлинского района Оренбургской области, определяет отношения между структурными подразделениями администрации Светлинского района Оренбургской области, образовательными организациями, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации здорового питания обучающихся в образовательных организациях района.

4. Основными задачами организации здорового питания детей в муниципальной образовательной организации являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы здорового питания, порядок распределения, предоставления и расходования средств бюджета на мероприятия по организации питания.

5. Подорганизацией здорового питания в образовательных организациях понимается обеспечение:

- обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием,
- обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья бесплатным 2-х разовым питанием,
- обучающихся 1-4 классов 2-х разовым горячим питанием,
- обучающихся 5-11 классов 2-х разовым горячим питанием,
- детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях- 5-ти разовым горячим питанием,
- воспитанников дошкольных групп и детских садов – 4-х разовым горячим питанием.

а) Организация питания обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием осуществляется за счет средств федерального, областного и местного бюджета в размере 61,41 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год.

б) Организация питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья бесплатным 2-х разовым питанием осуществляется за счет средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Светлинского района Оренбургской области на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях в размере 71,30 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год.

в) Организация питания обучающихся 5-11 классов 2-х разовым горячим питанием осуществляется за счет:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Светлинского района Оренбургской области на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания учащихся в образовательных организациях в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

6. Организация здорового питания в муниципальной образовательной организации осуществляется самой образовательной организацией, в том числе имеющей в качестве структурного подразделения дошкольные группы, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников пищеблока.

7. В случае организации питания силами образовательной организации торговая надбавка на продукты питания не применяется.

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации и образовательных организаций

8. Управление образования администрации муниципального образования

Светлинского района Оренбургской области осуществляет координацию работы по организации здорового питания в муниципальных образовательных организациях, привлекает ГБУЗ «Восточная территориальная межрайонная больница» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим образовательные организации, по вопросам:

проведение осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в Гигиенический журнал (сотрудников) в соответствии с формой, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

контроль качества поступающей продукции, соответствие санитарно-гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в "Журнал бракеража скоропортящейся продукции", в соответствии с формой, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

проведение оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции";

проведение витаминизации блюд. Регистрация в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд";

ведение "Ведомости контроля за рационом питания" с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья; отбор суточной пробы и условия хранения суточных проб.

9. Орган, осуществляющий ведение лицевого счетов образовательных организаций муниципального образования Светлинского района Оренбургской области, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевых счетах образовательных организаций на указанные цели.

10. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов горячим питанием.

11. Стоимость 2-х разового горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов определяется решением совета образовательной организации.

12. Стоимость питания воспитанников дошкольных групп и детских садов определяется постановлением администрации Светлинского района Оренбургской области.

13. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в

образовательной организации.

14. Основными условиями при организации питания в образовательной организации являются:

наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся и воспитанников, на пищеблоки образовательных организаций за счет собственных средств организаций, предпринимателей, оказывающих услуги по поставке сырья и продуктов питания при организации питания в муниципальной образовательной организации;

организация бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, бесплатного 2-х разового питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, 5-ти разового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) для обучающихся, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях, 4-х разового питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) для воспитанников дошкольных групп и детских садов;

широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20;

наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

наличие у поставщиков сырья и продуктов питания автотранспорта для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;

обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию здорового детского питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях пищеблоков;

организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20;

организация содержания в надлежащем порядке помещений групповых, буфетных образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20;

внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в том числе использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;

степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение родительского комитета образовательной организации).

IV. Организация питания в муниципальной образовательной организации

15. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов (режим работы столовой, буфета, график организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья на переменах и обучающихся, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях, воспитанников дошкольных групп и детских садов, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

16. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный за организацию питания из числа заместителей, педагогов, работников образовательных организаций, осуществляющий контроль:

учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов, за ведением табелей учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов, в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников и ужинов;

за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, групповых и буфетных.

17. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

18. Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

заклучения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) требованиям санитарного законодательства;

примерных меню, которые должны разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей утвержденных руководителем образовательной организации;

технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

19. Контроль за обеспечением питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник (при наличии),

представитель органа государственного управления, родительской общественности.

20. Комиссия:

проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

разрабатывает график посещения обучающимися 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья столовой;

контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников дошкольных групп и детских садов.

21. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

22. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

23. Контроль обеспечения питанием обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

24. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.

25. В компетенцию руководителя муниципальной образовательной организации по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов входит:

утверждение меню;

строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов;

контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

организация питания для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20;

организация обогащения готовых блюд пищеблоков образовательных организаций витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами);

заключение договоров на оказание услуг на поставку продуктов питания;

привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов;

организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и

инфекционных заболеваний;

ежемесячный анализ деятельности пищеблоков образовательных организаций по обеспечению обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов горячим питанием;

организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов.

26. Руководители образовательных организаций с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников, обеспечивают:

организацию бесплатного одноразового горячего питания обучающихся 1-4 классов, бесплатного 2-х разового питания обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, организацию 5-х разового горячего питания детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях, организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольных групп и детских садов;

контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов;

наличие в каждой организации санитарных правил и другой необходимой документации;

выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации; должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;

организацию производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, включающего лабораторно-инструментальные исследования и испытания;

необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

организацию курсовой санитарно-гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;

выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, гигиенический журнал (сотрудников) и другие документы, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20);

условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования

предприятия;

наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Заключительные положения

27. Образовательные организации на основании настоящего положения принимают Положение по организации питания в образовательной организации.

