Согласовано:
Председатель
Управляющего совета
Ершова Т.Г. _____
Протокол № 1 от 16.03.2016 г.

Утверждаю:
И. о. директора школы
Сарсынбаев А.Ж. _____
Приказ № 1 от 16.03.2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания учащихся и воспитанников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Херсоновская основная общеобразовательная школа»»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентируется **Федеральным законом** от 6.10.2003 года № 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 23.07.2008 № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", **Постановлением** Правительства Российской Федерации от 19 марта 2001 года № 196 "Об утверждении типового положения "Об общеобразовательном учреждении" и иными нормативными актами.

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающихся и воспитанников на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников в период образовательного и воспитательного процесса.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальные образовательные организации Беляевского района, определяет отношения между структурными подразделениями администрации Беляевского района, образовательными организациями, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации питания учащихся и воспитанников в образовательных организациях района.

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

питания.

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

2.1. Под организацией питания в образовательных организациях понимается обеспечение:

- учащихся 2-х разовым горячим питанием,
- детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах) – 5-ти разовым горячим питанием,
- воспитанников дошкольных групп и детских садов – 4-х разовым горячим питанием.

2.1.1. Организация питания учащихся 2-х разовым горячим питанием осуществляется за счет:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район 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;

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

средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.1.2.Организация питания для детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах) осуществляется за счет:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район 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;

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

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 16 рублей в день на каждого обучающегося, находящегося круглосуточно в образовательной организации (интернатах) из расчета 170 учебных дней;

средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.1.3.Организация питания для детей, пребывающих в дошкольных группах и детских садах, осуществляется за счет:

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 25 рублей за каждый день фактического посещения на каждого воспитанника, находящегося в дошкольной образовательной организации;

средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.2. Организация питания в муниципальной образовательной организации

осуществляется самой образовательной организацией, в том числе входящей в качестве структурного подразделения дошкольные группы, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников пищеблока.

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

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации и образовательных организаций

3.1. Отдел образования, опеки и попечительства администрации муниципального образования Беляевский район осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных образовательных организациях, привлекает ГБУЗ «Беляевская РБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим образовательные организации, по вопросам:

проведение осмотра работников пищеблоков образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в "Журнал здоровья", в соответствии с формой рекомендуемой **СанПиН 2.4.5.2409-08**, СанПиН 2.4.1.3049-13;

контроль качества поступающей продукции, соответствие 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с формой рекомендуемой **СанПиН 2.4.5.2409-08**, СанПиН 2.4.1.3049-13;

контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

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

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

ведение "Ведомости контроля за рационом питанием" с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.2. Орган, осуществляющий ведение лицевых счетов образовательных организаций МО Беляевский район, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание учащихся и воспитанников в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевых счетах образовательных организаций на указанные цели.

3.4. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и воспитанников горячим питанием.

3.5. Стоимость питания обучающихся определяется решением совета образовательной организации.

3.6. Стоимость питания воспитанников дошкольных групп и детских садов определяется постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области

3.7.Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в образовательной организации.

3.8. 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 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся, 5-ти разового горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) для обучающихся, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах), 4-х разового питания (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) для воспитанников дошкольных групп и детских садов.

широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями **СанПиН 2.4.5.2409-08**, СанПиН 2.4.1.3049-13;

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 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 2.4.5.2409-08**,

организация содержания в надлежащем порядке помещений групповых, буфетных образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;

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

4.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями **СанПиН 2.4.5.2409-08**, СанПиН 2.4.1.3049-13 должен быть разработан и утвержден порядок питания учащихся и воспитанников (режим работы столовой, буфета, график организации питания обучающихся на переменах и обучающихся, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах), воспитанников дошкольных групп и детских садов, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

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

учета посещаемости детей, за ведением табелей учета посещаемости детей, 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.

4.2.1. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания учащихся и воспитанников, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

4.3.Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) **СанПиН 2.4.5.2409-08**; СанПиН 2.4.1.3049-13;

примерных цикличных двухнедельных меню, утвержденных руководителем и согласованных с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;

технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

4.4..Контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

руководитель образовательной организации,

ответственный за организацию питания,

медицинский работник (при наличии),

представитель органа государственно-общественного управления, родительской общественности.

4.4.1. 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 столовой;

контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости воспитанников и учащихся, посещаемости обучающимися столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников.

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

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

4.4.4. Контроль обеспечения питанием обучающихся и воспитанников осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

4.5. 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 кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой

4.6. В компетенцию руководителя муниципальной образовательной организации по организации питания учащихся и воспитанников входит:

утверждение и согласование меню;

строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание;

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

организация щадящего питания для детей, страдающих заболеваниями органов пищеварения;

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 учащихся и воспитанников;

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 учащихся и воспитанников горячим питанием;

организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания учащихся и воспитанников.

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

организацию 2-х разового горячего питания обучающихся (завтрак и обед); организацию 5-ти разового горячего питания детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах); организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольных групп и детских садов

контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников;

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, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

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 гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

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, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с требованиями **СанПиН 2.4.5.2409-08**, СанПиН 2.4.1.3049-13);

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 аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

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

Заключительные положения

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