



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

АДМИНИСТРАЦИЯ ДОЛЖАНСКОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28.12.2017 г.
пгт. Долгое

№ 1122

Об утверждении Положения об организации горячего питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях Должанского района

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в целях осуществления мер социальной поддержки и укрепления здоровья детей,

администрация Должанского района ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить:

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях Должанского района (приложение 1).

2. Отделу организационно-правовой, кадровой работы и делопроизводства (М. М. Чеботкова) разместить настоящее постановление на официальном сайте Должанского района в информационно- телекоммуникативной сети «Интернет».

Глава администрации района

Б. Н. Макашов

Положение о порядке и организации горячего питания
обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников
дошкольного учреждения Должанского района

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников дошкольного учреждения Должанского района (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций Должанского района, регулирует отношения между администрацией общеобразовательных учреждений, дошкольного учреждения и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций и воспитанников дошкольного образовательного учреждения, предоставления мер социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.5.2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на все общеобразовательные и дошкольные организации района.

1.5. Настоящее Положение является нормативно-правовым актом, регламентирующим деятельность образовательных организаций по вопросам организации предоставления полноценного питания школьников и воспитанников дошкольного образовательного учреждения. .

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся образовательных организаций и воспитанников дошкольного учреждения района являются:

- обеспечение в образовательных организациях района обучающихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ

3.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательных организаций и дошкольного учреждения.

3.1.1. Пищеблок образовательных организаций и дошкольного учреждения осуществляет изготовление готовой продукции, организует потребление этой продукции.

3.2. Для организации питания обучающихся и воспитанников используются школьные столовые, пищеблок дошкольного учреждения, 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. Примерное меню утверждается руководителем организации (учреждения) на основании согласованного меню начальником отдела образования, молодежной политики, физической культуры и спорта администрации Должанского района и территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Орловской области в

г. Ливны.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся и воспитанников осуществляется штатными сотрудниками организации (учреждения), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательные организации и дошкольное учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (последняя редакция).

3.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно образовательной организацией и дошкольным учреждением, 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.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.11. 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.

3.12. Руководитель организации (учреждения) является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и воспитанников горячим питанием.

3.13. Приказом руководителя организации (учреждения) из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся и воспитанников питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.14. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер отдела образования, молодежной политики, физической культуры и спорта администрации Должанского района.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ

4.1. Питание обучающихся и воспитанников организуется на бесплатной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются руководителем организации (учреждения), меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале. В дошкольном учреждении, работающим в режиме пятидневной недели, питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

4.3. Столовая образовательной организации (за исключением БОУ «Должанская

сош» осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели. В БОУ «Должанская сош» школьная столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двусменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в соответствии с СанПиН, режимом работы общеобразовательной организации и локальными актами общеобразовательной организации.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия организации (учреждения).

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся и воспитанников осуществляется должностным лицом назначенным приказом руководителя организации (учреждения).

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация образовательных организаций несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания.

6.2. Столовая образовательной организации несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.