

**АДМИНИСТРАЦИЯ**  
**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**НОВОСЕРГИЕВСКИЙ РАЙОН**  
**ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

10.02.2016 № 53-н

п. Новосергиевка

Об утверждении Положения «Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях Новосергиевского района»

В целях реализации прав обучающихся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного процесса, на основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»:

1. Утвердить Положение «Об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных организациях Новосергиевского района» согласно приложению.

2. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации по социальным вопросам Плужнову Л.А.

3. Постановление вступает в силу после его официального опубликования на сайте администрации района.

Глава администрации района



А.Д. Лыков

Разослано: Плужновой Л.А., финансовому отделу, РОО, орготделу, прокурору.

Приложение  
к постановлению администрации  
Новосергиевского района  
от 10.04.2016 № 53-н

**Положение**  
**«Об организации питания обучающихся в муниципальных  
общеобразовательных организациях Новосергиевского района»**

**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" и иными нормативными актами.

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальные общеобразовательные организации Новосергиевского района, определяет отношения между структурными подразделениями администрации Новосергиевского района, общеобразовательными организациями, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательных организациях района.

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальной общеобразовательной организации являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся 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**

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение учащихся 2-х разовым горячим питанием за счет:

- средств областного бюджета в форме предоставления субсидии



бюджету муниципального образования Новосергиевский район на мероприятия по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях размере 8 рублей на каждого обучающегося;

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 4 рубля 59 копеек за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося;

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 17 рублей за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося в группах продленного дня;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.1.1. Организация питания для детей, пребывающих круглосуточно в общеобразовательных организациях осуществляется за счет:

- средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Новосергиевский район на мероприятия по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам в размере 8 рублей на каждого обучающегося;

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 4 рубля 59 копеек за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося;

- компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 34 рубля за каждый день фактического посещения на каждого обучающегося, находящегося круглосуточно в образовательной организации;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.2. Организация питания в муниципальной общеобразовательной организации осуществляется на основании договора с организацией, предоставляющей услуги по организации горячего питания.

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации и общеобразовательных организаций

3.1. МКУ «Отдел образования администрации муниципального образования Новосергиевский район Оренбургской области» осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях, привлекает ГБУЗ «Новосергиевская РБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим общеобразовательные 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;

- 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;

- 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 Новосергиевский район, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание учащихся в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год.

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

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

3.6. Основными условиями при организации питания в общеобразовательной организации являются:

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

- наличие продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся.

- организация 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для учащихся,

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



- 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 школьного 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 столовых;

- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- 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 общешкольного родительского комитета).

#### IV. Организация питания в муниципальной общеобразовательной организации

4.1. В общеобразовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должен быть разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, график организации питания на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

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

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.



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

4.3. Функционирование школьной столовой муниципальной общеобразовательной организации возможно при наличии:

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

- примерных циклических 14- дневных меню, утвержденных руководителем и согласованных с ТО У Роспотребнадзора по Оренбургской области;

- технологических карт.

4.4. Контроль за обеспечением питания обучающихся 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.

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 обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

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 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 общеобразовательной организации по организации питания учащихся в школьной столовой 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 школьных пищеблоков витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами);
- заключение договоров на организацию питания;
- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания учащихся;
- 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, реализация образовательных программ по правильному питанию;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой по обеспечению учащихся горячим питанием;

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

- организацию 2-х разового горячего питания обучающихся (завтрак и обед);
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- наличие в каждой организации санитарных правил и другой необходимой документации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- 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;
- 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 настоящими санитарными правилами);

- 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.

