



Положение

«Об организации питания обучающихся начального общего и основного общего образования по основным общеобразовательным программам в МБОУ «Херсоновская ООШ»

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентируется Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 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 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 N 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 начального общего и основного общего образования по основным общеобразовательным программам на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательного и воспитательного процесса.

3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Херсоновская ООШ», определяет отношения между образовательной организацией, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации здорового питания обучающихся в образовательной организации.

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. Под организацией здорового питания в образовательной организации понимается обеспечение:

- обучающихся 1-4 классов бесплатным одноразовым горячим питанием,
- обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья бесплатным 2-х разовым питанием,
- обучающихся 1-4 классов 2-х разовым горячим питанием,

- обучающихся 5-9 классов 2-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 55,43 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

б) Организация питания обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья бесплатным 2-х разовым питанием осуществляется за счет средств областного бюджета в размере 65 рублей, в том числе:

средств областного бюджета в форме предоставления субсидии бюджету муниципального образования Беляевский район на дополнительное финансовое обеспечение мероприятий по организации питания обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации в размере 65 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней в год;

в) Организация питания обучающихся 1-4 классов 2-х разовым горячим питанием осуществляется за счет:

средств федерального, областного и местного бюджета в размере 55,43 рублей, средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

г) Организация питания обучающихся 5-9 классов 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 образовательной организации 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, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников пищеблока.

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

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации и образовательной организации

8. Отдел образования, опеки и попечительства администрации муниципального образования Беляевский район осуществляет координацию работы по организации здорового питания в муниципальной образовательной организации, привлекает ГБУЗ «Беляевская РБ» 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 условиями хранения суточных проб.

9. Орган, осуществляющий ведение лицевых счетов образовательных организаций МО Беляевский район, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевых счетах образовательной организации на указанные цели.

10. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья горячим питанием.

11. Стоимость 2-х разового горячего питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов определяется решением совета образовательной организации.

12. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в образовательной организации.

13. Основными условиями при организации здорового 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, на пищеблок образовательной организации за счет собственных средств организации, 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 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов.

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

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,

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

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

14. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья (режим работы столовой, график организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья на переменах, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

15. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный за организацию питания из числа педагогов, работников образовательной организации, осуществляющий контроль:

учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья за ведением табелей учета посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов;

за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала.

16. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учёт и организацию питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

17. Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

заключения 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.

18. Контроль за обеспечением питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья 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.

19. 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, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья столовой;

контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

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

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

22. Контроль обеспечения питанием обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

23. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: дежурного учителя, работника пищеблока и руководителя 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

24. В компетенцию руководителя муниципальной образовательной организации по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья входит:

утверждение меню;

строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья;

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;

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, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья;

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, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья горячим питанием;

организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья.

25. Руководитель образовательной организации с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников, обеспечивает:

организацию бесплатного одноразового горячего питания обучающихся

1-4 классов, бесплатного 2-х разового питания обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья, 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов;

контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья;

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);

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.