

Отдел образования
администрации Дятьковского района

Приказ

«05» 01 2022 г. № 16/П

г. Дятьково

Об утверждении Положения
об организации питания учащихся
Дятьковского района

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.; СанПиН 2.3/2.3.590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", утвержденными постановлением Главного государственного врача от 27 октября 2020 года №32, также на основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организации», с целью организации питания обучающихся общеобразовательных учреждениях Дятьковского района в связи с распространением коронавирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания учащихся Дятьковского района.
2. Руководителю группы информатизации и ресурсного обеспечения Моргун Е.А. разместить данную информацию на сайте отдела образования.
3. Признать утратившим силу приказ №50 от 09.02.2021г.
4. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя начальника отдела образования администрации Дятьковского района М.А.Релину

Начальник отдела образования

Андрюхина Е.А.

3-71-77



Л.В.Макласова

Положение об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Дятьковского района (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией общеобразовательных учреждений и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ от 29-12-2012 г.
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.3.590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", утвержденными постановлением Главного государственного врача от 27 октября 2020 года №32
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- письмом Роспотребнадзора от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на все общеобразовательные учреждения Дятьковского района, подведомственные отделу образованию.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательных учреждений Дятьковского района по вопросам питания.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Дятьковского района является:

- обеспечение учащихся 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, детей с ОВЗ;
- обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения, снижения рисков инфекционной заболеваемости детей в организациях

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательные учреждения Дятьковского района.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание.
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.3/2.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню (14-дневного меню), 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.
- гигиенический журнал

3.4 Администрация общеобразовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

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

3.6. Режим питания в общеобразовательном учреждении определяется СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно- эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором общеобразовательные учреждения.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в общеобразовательное учреждение осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно общеобразовательным учреждением, являющимся муниципальным заказчиком. 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, иметь регистрацию в системе «Меркурий»

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора общеобразовательного учреждения из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.15. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет ответственные, назначаемые приказом директора общеобразовательного учреждения на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств), а также с привлечением родительской платы.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая общеобразовательного учреждения как правило, осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.4. Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

4.5. Ответственный дежурный обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- размещает на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных заболеваний
- совместно с медсестрой не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекций.
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

- Ответственное лицо за оборот денежных средств:
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.9. Работникам пищеблока необходимо :

- Часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками
- Носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения
- Использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции
- Проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ.

5.1. Внешний контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в общеобразовательном учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых 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, осуществляется органами Роспотребнадзора. Плановый контроль организации питания осуществляется отделом образования администрации Дятьковского района, а также контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в общеобразовательном учреждении.

5.3. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет бухгалтерия Отдела образования .

5.4. Текущий контроль организации питания общеобразовательного учреждения в в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в общеобразовательном учреждении утверждается директором в начале каждого учебного года

6. РАЗМЕР, ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ РАСХОДОВАНИЯ СРЕДСТВ НА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

6.1 Главным распорядителем средств является орган, осуществляющий управление в сфере образования Дятьковского района.

6.2 Средства на организацию питания учащихся выделяются ежемесячно исходя из фактического посещения учащимися муниципальной общеобразовательной организации Дятьковского района, в том числе, с учетом учащихся, страдающих хроническими заболеваниями, обучающихся на дому.

6.3 Родителям (законным представителям) учащихся, страдающих хроническими заболеваниями, обучающихся на дому на основании медицинского заключения территориального муниципального учреждения здравоохранения о необходимости обучения учащегося на дому по состоянию здоровья и приказа руководителя муниципальной образовательной организации, ежемесячно перечисляется сумма, выделяемая на питание учащегося, на расчетный счет, открытый одним из родителей (законных представителей) в кредитной организации.

6.4 Размер финансовых средств, выделяемых из бюджета на питание одного учащегося в день, устанавливается дифференцированно для разных категорий учащихся муниципальных образовательных организаций Дятьковского района.