

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГЛАЗОВСКИЙ РАЙОН»**

**ДЫШЕТОНЪЯ УПРАВЛЕНИЕЗ
«ГЛАЗ ЁРОС» МУНИЦИПАЛ КЫЛДЫТЭТЛЭН АДМИНИСТРАЦИЕЗ**

П Р И К А З

09 сентября 2021 года

№ 54-од

**Об утверждении Положения об
организации питания обучающихся**

В целях совершенствования организации питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Положение «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования «Глазовский район»»
2. Признать утратившим силу приказ Управления образования от 05 ноября 2020 года № 77-од «Об утверждении Положений об организации питания».
3. Контроль за исполнением приказа возложить на Чупину Ф.Г., методиста МУ «ЦКО Глазовского района».

Начальник Управления образования



Т.П. Русских

**Положение
об организации питания обучающихся в муниципальных
общеобразовательных организациях Глазовского района**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Глазовского района (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между органами местного самоуправления, общеобразовательными организациями и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях совершенствования организации горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации";
 - Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача российской Федерации от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - Уставом образовательной организации;
 - Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждениях».
 - Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (Письмо Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12 апреля 2012 г. № 06-731);
 - Приказом Министерства здравоохранения Удмуртской Республики, Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 12.02.2016 г. № 8/0091 «Об организации оказания первичной медико-санитарной помощи и осуществления медицинского контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях в Удмуртской Республике»;
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года;
 - Приказом Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 28.06.2021 года № 943 «Об утверждении регионального стандарта по организации питания обучающихся».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на все муниципальные общеобразовательные организации МО «Глазовский район».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательных организаций по вопросам питания, утверждается приказом начальника Управления образования.

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 задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях являются:

- повышение уровня безопасности при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- обеспечение качества и доступности питания, основанного на принципах здорового питания;
- установление единых требований к организации питания обучающихся общеобразовательных организаций;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и многодетных семей;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания

3.1. Согласно части 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

3.2. Питание обучающихся должно соответствовать принципам здорового питания, изложенным в статье 2 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее - Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ).

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включающие в себя:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам детей и подростков;
- удовлетворение физиологической потребности в макронутриентах (белки, жиры, и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологические активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов, к состоянию пищеблока;
- исключение использования фальсифицированных продуктов, материалов и изделий.

В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ.

3.3. Учетной документацией на пищеблоке являются:

- меню-требование;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания;
- копии примерного 10-дневного меню, утвержденные руководителем общеобразовательной организации;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы 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 и кратность питания в школе определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»» (приложение 12);

- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

График питания обучающихся в столовой разрабатывается администрацией с учетом необходимости стопроцентного обеспечения обучающихся горячим питанием.

3.7. Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций здоровым питанием составляется примерное меню на период не менее двух недель. Примерное меню разрабатывается в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и с учетом методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР2.4.0179-20, раздел 11) и утверждается руководителем образовательной организации

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Основными критериями оценки персонала, которые учитываются при подборе и расстановке кадров, являются:

- уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями;
- знание вопросов обеспечения безопасности жизни и здоровья обучающихся;
- знание и соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для оказания государственных и муниципальных нужд".

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с общеобразовательными учреждениями, 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.

Доставка, прием, хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в общеобразовательные организации должны осуществляться при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, происхождение, принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3./2.4.3590-20, методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений. МР 2.4.0179 – 20, утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 года.

3.13. Директор школы является ответственным за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы 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 ответственный за оборот денежных средств, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание обучающихся организуется за счет республиканского бюджета, в рамках реализации республиканской подпрограммы «Детское и школьное питание», реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и постановления Правительства Удмуртской Республики

от 20 ноября 2006 года № 127 «О реализации Закона Удмуртской Республики от 5 мая 2006 года № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей», за счет бюджета МО «Глазовский район», в рамках реализации муниципальной целевой программы «Развитие образования и воспитание» на 2021-2026 годы, Поручения Президента Российской Федерации по реализации Послания Федеральному Собранию РФ от 15 января 2020 года, за счет средств родителей (законных представителей).

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

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной или шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам в соответствии с графиком посещения столовой, утвержденным приказом директора школы.

4.5. Ответственный дежурный по школе 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 обучающихся 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, в состав которой входит представитель администрации образовательного учреждения, работник пищеблока, закрепленный за образовательным учреждением медицинский работник. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.8. Ответственный за организацию питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Ответственный за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся 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.

5. Контроль за качеством организации питания обучающихся

5.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество питания обучающихся.

5.2. Контроль за работой школьных столовых осуществляется медицинским работником и администрацией школы, а также представителями общественных организаций, родительской общественности.

5.3. Образовательная организация обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- осуществление контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся;
- соблюдение требований качества и безопасности, срока годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП.

5.4. В целях контроля за качеством готовой кулинарной продукции, пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на школьные пищеблоки, проводится их бракераж, результаты которого заносятся в соответствующие журналы по формам, приведенным в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

