

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего Совета  
МБОУ «Дубенская основная  
общеобразовательная школа»  
Беляевского района, Оренбургской  
области

\_\_\_\_\_ А.В. Капустьян  
Протокол № 3 от 15.03.2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Дубенская основная  
общеобразовательная школа»  
Беляевского района, Оренбургской  
области

\_\_\_\_\_ В.Н. Глухова  
Приказ № 41 от 17.03.2016г.

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета  
МБОУ «Дубенская основная  
общеобразовательная школа»  
Беляевского района, Оренбургской  
области

Протокол № 3 от 15.03.2016г.

# **ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся и воспитанников  
МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»**

**Положение  
об организации питания обучающихся и воспитанников  
МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»**

**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";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 марта 2001 года № 196 "Об утверждении типового положения "Об общеобразовательном учреждении" и иными нормативными актами;
- Постановлением администрации Беляевского района «Об утверждении положения «Об организации питания учащихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях Беляевского района»

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся и воспитанников МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа», определяет отношения между образовательной организацией, родителями (законными представителями) и сторонними организациями. Устанавливает порядок организации питания учащихся и воспитанников в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальной образовательной организации являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся и воспитанников 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, порядок распределения, предоставления и расходования средств бюджета на мероприятия по организации питания.**

2.1. Под организацией питания в образовательной организации понимается обеспечение:

- обучающихся 2-х разовым горячим питанием,
- воспитанников дошкольной группы – 4-х разовым горячим питанием.

2.1.1. Организация питания обучающихся 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 обучающихся в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» в размере 8 рублей в день на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней;

- компенсационных выплат за счет средств муниципального бюджета в размере 3 рублей 45 копеек на каждого обучающегося, из расчета 170 учебных дней;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.1.2. Организация питания для детей, пребывающих в дошкольной группе, осуществляется за счет:

- компенсационных выплат за счет средств муниципального бюджета в размере 25 рублей за каждый день фактического посещения на каждого воспитанника, находящегося в дошкольной образовательной организации;

- средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

2.2. Организация питания в муниципальной образовательной организации осуществляется самой образовательной организацией, в том числе имеющую в качестве структурного подразделения дошкольную группу, посредством введения в штатное расписание организации должностей работников пищеблока.

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

## **III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации Беляевского района и образовательной организации**

3.1. Отдел образования, опеки и попечительства администрации муниципального образования Беляевский район осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальной образовательной организации, привлекает ГБУЗ «Беляевская РБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим образовательную организацию, по вопросам:

- проведение осмотра работников пищеблоков образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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, СанПиН 2.4.1.3049-13;

- 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, СанПиН 2.4.1.3049-13;

- 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 образовательной организации МО Беляевский район, обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок за питание учащихся и воспитанников в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевых счетах образовательной организации на указанные цели.

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

3.5. Стоимость питания обучающихся определяется решением совета образовательной организации.

3.6. Стоимость питания воспитанников дошкольной группы определяется постановлением администрации Беляевского района Оренбургской области

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

3.8. Основными условиями при организации 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 и воспитанников, 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 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся, 4-х разового питания (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) для

воспитанников дошкольной группы;

- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13;

- 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 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 2.4.5.2409-08,

- организация содержания в надлежащем порядке помещений групповых, буфетных образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13;

- 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**

4.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 должен быть разработан и утвержден порядок питания учащихся и воспитанников (режим работы столовой, буфета, график организации питания обучающихся на переменах, воспитанников дошкольных групп и детских садов, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

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

- учета посещаемости детей, за ведением табелей учета посещаемости

детей, в том числе получающим питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников;

- за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, групповых комнат.

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

4.3. Функционирование пищеблоков муниципальной образовательной организации возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08; СанПиН 2.4.1.3049-13;

- примерных циклических двухнедельных меню, утвержденных руководителем и согласованных с ЮТО управления Роспотребнадзора по Оренбургской области;

- технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

4.4. Контроль за обеспечением питания обучающихся и воспитанников 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 воспитанников и учащихся, посещаемости обучающимися столовой;

- формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников.

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 и воспитанников 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 образовательной организации по организации питания учащихся и воспитанников 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 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 и воспитанников;
- 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 учащихся и воспитанников горячим питанием;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания обучающихся и воспитанников.

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

- организацию 2-х разового горячего питания обучающихся (завтрак и обед); организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольной группы;
- контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и воспитанников;
- наличие в организации санитарных правил и другой необходимой документации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- должное санитарное качество воды;
- 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;
- 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 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 требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13);
- 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.