Утверждаю

директор МБОУ «Дубенская основная

общеобразовательная школа»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Н.Глухова

Приказ № 43 от 01.04.2021

Положение
«Об организации питания обучающихся

дошкольного, начального общего, основного общего образования по основным общеобразовательным программам

в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»

Беляевского района»

# 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 дошкольного, начального общего, основного общего образования по основным общеобразовательным программам на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся и воспитанников в период образовательного и воспитательного процесса.

3. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» Беляевского района, определяет отношения между структурными подразделениями администрации, образовательной организации, родителями (законными представителями) и сторонними организациями, устанавливает порядок организации здорового питания обучающихся в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» Беляевского района.

4. Основными задачами организации здорового питания детей в 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 МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» 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,

- воспитанников дошкольных групп и детских садов – 4-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 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 образовательных организациях 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.

д) Организация питания для детей, пребывающих круглосуточно в образовательных организациях (интернатах) 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 образовательных организациях 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;

компенсационных выплат за счет собственных средств муниципального бюджета в размере 16 рублей в день на каждого обучающегося, находящегося круглосуточно в образовательной организации (интернатах) из расчета 170 учебных дней в год;

 средств родителей (законных представителей), спонсорских средств.

е) Организация питания для детей, пребывающих в дошкольных группах и детских садах, осуществляется за счет:

Компенсационных выплат за счет собственных 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.

6. Организация здорового питания в образовательной организации осуществляется самой образовательной организацией, в том числе и в дошкольной группе, 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 подразделенийадминистрации и образовательной организации

8. Отдел образования, опеки и попечительства администрации муниципального образования Беляевский район осуществляет координацию работы по организации здорового питания в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа» , привлекает ГБУЗ «Беляевская РБ» к обеспечению контроля за медицинским персоналом, обслуживающим образовательную организацию, 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 образовательной организации 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 и воспитанников дошкольной группы в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных районным бюджетом на очередной финансовый год и наличия остатка денежных средств на лицевом счете 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 и воспитанников дошкольных групп и детских садов горячим питанием.

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

12. Стоимость питания воспитанников дошкольной группы определяется постановлением администрации Белявского района Оренбургской области

13.Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольных групп и детских садов осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в образовательной организации.

14. 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 и воспитанников, на пищеблок образовательной организации за счет собственных средств организации, предпринимателей, оказывающих услуги по поставке сырья и продуктов питания при организации питания в МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»;

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, 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 2.3/2.4.3590-20;

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 пищеблока;

организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20,

организация содержания в надлежащем порядке помещений групповых, 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 МБОУ «Дубенская основная общеобразовательная школа»

15. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН2.3/2.4.3590-20 должен быть разработан и утвержден порядок питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольной группы (режим работы столовой, график организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья на переменах, воспитанников дошкольной группы, организация дежурства педагогов (график), порядок оформления заявок и т.п.).

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

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

за санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала, групповых.

17. 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 и воспитанников дошкольной группы, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания, вносит предложения по улучшению питания.

18.Функционирование пищеблока образовательной организации возможно при наличии:

заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) требованиям санитарного законодательства;

примерного меню, которое должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей утвержденного руководителем образовательной организации;

технологических карт, утвержденных руководителем образовательной организации.

19.Контроль за обеспечением питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольной группы осуществляется утвержденной приказом руководителя образовательной организации комиссией, в состав которой входят:

руководитель образовательной организации,

Ответственный за организацию питания,

Медицинский работник (при наличии),

представитель органа государственно-общественного управления, родительской общественности.

20. 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 и воспитанников дошкольной группы столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся и воспитанников дошкольной группы.

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

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

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

24. 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 пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой

25. В компетенцию руководителя образовательной организации по организации питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольной группы и 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 и воспитанников дошкольной группы;

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 СанПиН2.3/2.4.3590-20;

организация обогащения готовых блюд пищеблока образовательной организации 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 и воспитанников дошкольной группы;

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 пищеблока образовательной организации по обеспечению обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольной группы 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 и воспитанников дошкольной группы.

26. 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;

 Организацию 4-х разового горячего питания воспитанников дошкольной группы

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 1-4 классов, 5-9 классов, обучающихся 1-9 классов с ограниченными возможностями здоровья и воспитанников дошкольной группы;

наличие в 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 СанПиН2.3/2.4.3590-20);

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 аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.