Муниципальное казенное учреждение
«Управление образования городского округа Верхняя Пышма»
(МКУ «УО ГО Верхняя Пышма»)

ПРИКАЗ

от 28.11.2023 **№** 424

Об утверждении положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма

В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 279-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании Свердловской области», во исполнение постановления 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 общественного питания населения», в целях укрепления здоровья и профилактики хронических заболеваний детей, обеспечения полноценным питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма (прилагается).
2. Руководителям общеобразовательных учреждений обеспечить организацию питания обучающихся согласно положению, утвержденному пунктом 1 настоящего приказа.
3. Признать утратившим силу приказ МКУ «УО ГО Верхняя Пышма» от 28.11.2019 № 247 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма ».
4. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на ведущего специалиста по комплексной безопасности Лесун Н.Р.

Российская Федерация Свердловская область Управление образования городского округа Верхняя Пышма Муниципальное казенное учреждение Для документов

Начальник Т.В. Балюкова

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МКУ «УО ГО Верхняя Пышма»
от 28.11.2023 № 1124

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма (далее – Положение) разработано в целях обеспечения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений городского округа Верхняя Пышма (далее – общеобразовательные учреждения) питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; обеспечения гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждения (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

1.2. Настоящее Положение определяет общие принципы и порядок организации питания обучающихся, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.3. Основными задачами при организации питания в общеобразовательных учреждениях являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания в общеобразовательных учреждениях

2.1. При организации питания образовательные учреждения руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

2.2. В общеобразовательных учреждениях должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным, моечным), инвентарем, посудой, тарой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, оборудованные соответствующей мебелью (при организации индивидуального лечебного и диетического питания допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями,

холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, если обеспечены условия для мытья рук);

- предусмотрены условия для мытья и обработки рук;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут), график питания обучающихся);

- соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения;

- ведение необходимой документации (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража готовой пищевой продукции);

- организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков);

- охват обучающихся горячим питанием должен составлять не менее 94,7%.

2.3. Администрация общеобразовательных учреждений обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей (законных представителей), субвенций областного бюджета, компенсации (удешевления) фактических расходов на предоставление питания обучающихся 5-11 классов (за исключением льготных категорий) за счет средств местного бюджета.

2.5. Для обучающихся общеобразовательных учреждений предусматривается:

- одноразовое горячее питание (завтрак или обед) для обучающихся 1-11 классов;

- двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для обучающихся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается двухразовое горячее питание: завтрак и обед (обед за счет средств родителей).

2.7. Организатором питания в общеобразовательных учреждениях является муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания».

2.8. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется на основе примерного двухнедельного меню горячих школьных завтраков или обедов для организации питания детей 7-11 лет и с 12 лет и старше. Реализация продукции, не предусмотренной меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

2.10. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками общеобразовательного учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.11. Координацию питания в общеобразовательных учреждениях осуществляет ответственный за организацию питания – педагог, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.12. Ответственность за организацию питания в общеобразовательных учреждениях несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в общеобразовательных учреждениях

3.1. В столовой и на пищеблоке постоянно должны находиться:

- приказ об организации питания;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное двухнедельное меню;
- ежедневное меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- индивидуальное меню (при наличии);
- меню дополнительного питания (при наличии);
- Программа производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на принципах ХАССП;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- инструкции на пищеблоке в соответствии с СанПиН;
- Положение о бракеражной комиссии;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и т.д.).

3.2. Столовая общеобразовательного учреждения осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 (6) дней – с понедельника по пятницу (субботу) включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания общеобразовательного учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором общеобразовательного учреждения, на переменах достаточной продолжительностью для питания обучающихся (не менее 20 минут). График составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

График приема пищи может изменяться в связи с эпидемиологической обстановкой.

3.4. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация общеобразовательных учреждений:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

3.5. Заместитель директора по АХР в соответствии с заявкой заведующего столовой обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока.

3.6. МБУ «КДП» снабжает пищеблоки общеобразовательных учреждений достаточным количеством столовой посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами.

3.7. Заведующий столовой является ответственным за:

- соблюдение условий хранения поставляемой продукции;
- необходимую документацию при поставке продуктов;
- точность веса продуктов;
- количества продуктов;
- качество продуктов;
- ассортимент получаемых от поставщиков продуктов в соответствии с товарно-транспортными накладными.

3.8. Повара в соответствии с должностными инструкциями обязаны:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- закладку необходимых продуктов производить в соответствии с технологическими и (или) технико-технологическими картами.

3.9. Работники пищеблока:

- выполняют свои обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

3.10. Классные руководители:

- несут ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания;
- осуществляют выдачу квитанций на оплату питания родителям (законным представителям) обучающихся, питающихся за свет средств родителей;
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.

3.11. Родители (законные представители) обучающихся:

- предоставляют классному руководителю необходимый пакет документов для реализации прав ребенка на обеспечение горячего питания на бесплатной основе;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период фактического отсутствия, а также предоставить классному руководителю документ от лечащего врача, подтверждающий право на получение обучающимся лечебное и диетическое питание;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни, правильного питания и культуры питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично в рамках родительского собрания класса;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, размещенным на официальном сайте общеобразовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в разделе «Горячее питание».

3.12. Учителя-предметникик:

- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы;
- контролируют мытье рук обучающимися перед приемом пищи;
- контролируют поведение обучающихся во время завтрака или обеда.

3.13. Ответственный за организацию питания:

- готовит пакет документов по общеобразовательному учреждению для организации бесплатного питания обучающихся;

- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в МКУ «УО ГО Верхняя Пышма», посещает все совещания по вопросам организации питания;

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию общеобразовательного учреждения;

- лично контролирует количество присутствующих в общеобразовательном учреждении обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

- принимает участие в бракеражной комиссии для контроля приготовления пищи;

- своевременно совместно с медицинским работником, закрепленным за общеобразовательным учреждением, осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов и др.);

- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическим работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Контроль организации питания обучающихся

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья от поставщика осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет заведующий столовой. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

При транспортировке пищевых продуктов поставщику необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

4.2. Проверку качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой на основании приказа директора должно входит не менее 3-х человек, включая директора и медицинского работника.

4.4. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией общеобразовательного учреждения с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Общественный контроль основан на принципах максимальной прозрачности и открытости для всех участников образовательных отношений.

4.5. В рамках контроля за организацией питания обучающихся также предусмотрено:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком;

- контроль за выполнение натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий.

5. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии

5.1. Состав и Положение о бракеражной комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов.

5.2. Все блюда и кулинарная продукция, изготавливаемые на пищеблоке общеобразовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Порядок предоставления бесплатного питания

6.1. Бесплатное одноразовое питание (завтрак или обед) предоставляется детям из числа:

- детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя;

- детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;

- детей из многодетных семей;

- обучающихся, получающих начальное общее образование;

- детей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области;

- детей граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации»;

- граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, лицами без гражданства, постоянно проживавшими

на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувшими территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, прибывшими на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке.

6.2. Бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед) предоставляется обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детям-инвалидам.

6.3. Бесплатное питание предоставляется на основании документов, подтверждающих статус обучающихся (из пунктов 5.1, 5.2).

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет классный руководитель.

6.4. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

6.5. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

6.6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением администрации городского округа Верхняя Пышма. При издании приказов по общеобразовательному учреждению о предоставлении обучающимся бесплатного питания директор школы руководствуется постановлениями администрации городского округа Верхняя Пышма.

6.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяц сдается в бухгалтерию.

7. Документация

В общеобразовательном учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- приказ об организации питания (с приложением положения об организации питания обучающихся);
- приказ о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- приказ о создании комиссии по проверке соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм работниками;
- приказ о создании комиссии общественного контроля;
- режим питания обучающихся (график);
- пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание;
- табель по учету питающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8. Информация, необходимая для размещения на официальном сайте общеобразовательного учреждения в разделе «Горячее питание»

8.1. Контактная информация ответственного лица от общеобразовательного учреждения за организацию питания обучающихся.

8.2. Примерное меню.

8.3. Ежедневное меню (фактическое) (загружается накануне).

8.4. Результаты родительского контроля за организацией питания.

8.5. Новостная информация (объявления).

8.6. Актуальные нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся.

8.7. Сведения об организаторе питания.

8.8. Режим питания обучающихся (график).

8.9. Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85.

8.10. Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11.

8.11. Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).

8.12. Форма обратной связи.