



Республика Дагестан

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа

«город Дербент»

«Средняя общеобразовательная школа №6»

368600 РД, г. Дербент, ул. Пл. Свободы, 11, ИНН-0542015180, тел. 9285585969, e-mail: mbou_sosh6derbent@e-dag.ru, WWW.school6derbent.gosuslugi.ru



Положение

об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №6

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №6 администрации городского округа «город Дербент» (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в МБОУ СОШ №6 городского округа «город Дербент».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на МБОУ СОШ №6 городского округа «город Дербент» (далее - общеобразовательная организация, школа).

1.3. К компетенции общеобразовательного учреждения относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

1.4. Положение регулирует отношения между общеобразовательной организацией и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной, льготной и платной основах.

1.5. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся по начальному, основному, среднему направлению основным (горячим) питанием, и реализацией буфетной продукции для 5-х-11-х классов (на платной основе), аутсорсингом, бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы муниципального образовательного учреждения (далее - ОУ) по графику, утвержденному руководителем учреждения согласно расписанию учебных занятий.

1.6. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся по начальному, основному, среднему направлению, разработанными в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае самостоятельной организации питания в ОУ)/согласованными руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ).

1.7. Под реализацией буфетной продукции для 5-х – 11-х классов (на платной основе), понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае самостоятельной организации питания в ОУ)/согласованным руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.8. Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае самостоятельной организации питания в ОУ) /согласованным руководителем МБОУ СОШ№6 (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.9. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания за счет бюджетных ассигнований федерального, регионального и муниципального бюджета обучающимся в муниципальных образовательных учреждениях городского округа «город Дербент» отдельным категориям обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детям военнослужащих-контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев (далее – льготные категории обучающихся).

2. Цели и задачи

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания являются:

- повышение доступности и качества школьного питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий;
- охват горячим питанием в общеобразовательных организациях как можно большего количества обучающихся;
- обеспечение льготным и бесплатным питанием категорий обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке;
- привлечение к организации питания в общеобразовательных организациях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся в муниципальных ОУ

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3.2. Питание обучающихся ОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
9. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».

11. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 6

12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

14. Иные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания в ОУ.

3.3. образовательная организация осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной и льготной основах.

3.4. Общеобразовательные учреждения могут организовывать горячее питание в следующих формах:

- форма самостоятельной организации питания обучающихся;
- форма аутсорсинга, в том числе и на платной основе для 5-х – 11-х классов.

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком продуктов питания и общеобразовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в общеобразовательной организации осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.5. Режим питания в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.6. В общеобразовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований санитарного законодательства. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.7. Организация питания, обеспечение качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями Федерального закона от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.8. В общеобразовательной организации приказом директора создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия), в состав которой входят: директор, заместитель директора, ответственный за

организацию питания, медицинский работник, представитель общественности (не менее 5 человек).

Комиссия проводит изучение организации горячего питания в общеобразовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания.

Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

Порядок работы Комиссии предусматривается локальным актом общеобразовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается директором общеобразовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам работы являются внутренними рабочими документами общеобразовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления общеобразовательной организации.

Комиссия принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в общеобразовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

3.9. Общеобразовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. Предельная стоимость питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается постановлением администрации городского округа «город Дербент».

3.11. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора общеобразовательной организации и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в общеобразовательной организации.

3.12. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах НАССР (в английской транскрипции - Hazard Analysis and Critical Control Points) ХАССП («Анализ рисков и критические контрольные точки»), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

4. Питание обучающихся на платной и льготной основах

4.1. Реализация буфетной продукции, для 5-х – 11-х классов (на платной основе) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

Реализация буфетной продукции для 5-х – 11-х классов (на платной основе) может осуществляться в двух формах:

- аренда имущества образовательных организаций;
- передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению профессиональной компании, специализирующейся в этой области (аутсорсинг);
- установка вендинговых аппаратов.

4.2. Право на получение льготного питания имеют:

- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее и среднее общее образование в образовательных организациях;
- дети-инвалиды, получающие основное общее и среднее общее образование в образовательных организациях;
- обучающиеся образовательных организаций, являющиеся детьми военнослужащих-контрактников, мобилизованных граждан, добровольцев.

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, в дни каникулярного периода, в дни отсутствия по болезни, без уважительных причин, в период отмены занятий в связи с закрытием на карантин в общеобразовательной организации, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

4.3. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного и льготного питания обучающимся в общеобразовательных организациях, осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, на основании соответствующих соглашений между распорядителями и получателями денежных средств.

4.4. Образовательная организация:

определяет ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации;

регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) обучающихся, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) обучающихся расписки в получении документов, содержащей информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации;

обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;

соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчетной документации (акт о предоставленном питании, ежедневное меню, табель учета).

Допущенные нарушения ответственными должностными образовательной организации лицами влекут ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе за причинение материального ущерба, в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Мероприятия по улучшению организации питания в ОО

5.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

5.2. Пропаганда горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр, оформление официальных сайтов), формирование у детей навыков здорового питания согласно Приложению 1 к настоящему Положению.

5.3. Для использования новых форм обслуживания в столовых общеобразовательных организациях проходит поэтапное переоснащение столовых.

6. Контроль за организацией питания в ОО

Контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций осуществляет МКУ «Дербентское городское управление образования».

Контроль за целевым использованием расходов средств из федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования осуществляет Администрация городского округа «город Дербент».

В целях оказания практической помощи работникам муниципальных общеобразовательных учреждений в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в организации, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи может создаваться ведомственная бракеражная комиссия.

В состав ведомственной бракеражной комиссии могут входить сотрудники Управления Роспотребнадзора по г.Дербент, МКУ «Дербентское городское управление образования».