



**ЧУВАШ РЕСПУБЛИКИ
Ё/РП, РАЙОН/**

**Ё/РП, РАЙОН
АДМИНИСТРАЦИЙ/**

ЙЫШ+НУ

2013 ё? январь\н 25 м\ш\ 53 №

Ё\рп. хули

**ЧУВАШСКАЯ РЕСПУБЛИКА
ЦИВИЛЬСКИЙ РАЙОН**

**АДМИНИСТРАЦИЯ
ЦИВИЛЬСКОГО РАЙОНА**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

25 января 2013 года №53

г. Цивильск

**Об утверждении Положения об организации
питания обучающихся в муниципальных
общеобразовательных учреждениях
Цивильского района**

В соответствии с Законом Российской Федерации от 10.07.1992 №3266-1 «Об образовании», Федеральным законом от 30 марта 1992 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008г. №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, и в целях укрепления здоровья детей и подростков

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Цивильского района.
2. Утвердить комплекс мер по совершенствованию питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Цивильского района на 2013-2015 годы.
3. Отделу образования и социального развития администрации Цивильского района (Волчкова А.В.) организовать работу по координации деятельности общеобразовательных учреждений по организации школьного питания.

Глава администрации
Цивильского района

С.Г. Артамонов

Утверждено
Постановлением
администрации Цивильского района
от 25 января № 53

**Положение
Об организации питания обучающихся в
муниципальных общеобразовательных учреждениях
Цивильского района.**

1. Общие положения

- 1.1 Положение об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений Цивильского района (далее – Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков.
- 1.2 Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 10.07.1992 №3266-1 «Об образовании», Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008г. №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».
- 1.3 Действие настоящего Положения распространяется на все виды общеобразовательных учреждений.

2. Цели и задачи

- 2.1 Повышение доступности и качества питания
- 2.2 Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.
- 2.3 Обеспечение льготным питанием учащихся, нуждающихся в социальной поддержке
- 2.4 Привлечение к организации питания в общеобразовательных учреждениях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях

- 3.1 Организация питания возлагается на общеобразовательное учреждение и осуществляется школьных столовых, состав и площади которых соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся в них
- 3.2 Образовательное учреждение может самостоятельно организовать работу школьной столовой или на конкурсной основе определять предприятия общественного питания для организации питания в образовательном учреждении.
Хозяйственные взаимоотношения между предприятием общественного питания и учреждением образования регулируются путем заключения договора.
- 3.3 Режим питания в школе определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПин 2.4.2.1178-02 от 25.11.02), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся (СанПин 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 года), в соответствии с которыми в общеобразовательном учреждении организуется двухразовое горячее питание. Как дополнительное питание может быть организована реализация буфетной продукции.
- 3.4 Учреждение образования:
 - создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, преподавателям, обслуживающему персоналу;

- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает график посещения учащимися столовой под руководством педагогов, утверждает списки учащихся, нуждающихся в социальной поддержке (льготном питании);
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе 10-дневного перспективного меню, согласованного с органами санэпиднадзора;
- при закупке и производстве кулинарной продукции руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;
- обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;
- содержит помещения предприятий общественного питания, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций. Правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.
- обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием. Осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования;
- производит своевременно капитальный и текущий ремонт помещений столовой, технический надзор, охрану имущества и продуктов питания, оснащает столовую пожарно-охранной сигнализацией;
- укомплектовывает столовую квалифицированными кадрами, способствует их профессиональному росту. К работе в столовой допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр и прослушавшие курс лекций по гигиенической подготовке с последующей сдачей зачета;
- своевременно и качественно выполняет предписания надзорных органов в отношении содержания школьных столовых и организации качественного и безопасного питания детей;
- самостоятельно разрабатывает программу производственного контроля и принимает меры по ее реализации.

4. Функции комиссии по контролю за организацией питания в школе

- 4.1 Для контроля за организацией питания учащихся в школах создаются комиссии, в состав которых входят: директор, педагогический работник, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления, представитель родительского комитета школы.
- 4.2 Комиссия:
- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
 - разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя или воспитателя ГПД;
 - проводит по представлению директора школы обследование семей, проверяет жилищные условия, материальное состояние семьи, составляет акт (для нуждающихся в льготном питании);
 - по итогам проверки готовит списки учащихся из малообеспеченных семей для предоставления им льготного питания и предоставляет руководителю школы для утверждения.
 - комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя

учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

5. Питание учащихся на платной и льготной основах.

- 5.1 питание на платной основе (за счет средств родителей) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.
- 5.2 Льготное питание предоставляется учащимся из малообеспеченных семей за счет бюджетных средств по заключению комиссии.
- 5.3 Льгота за питание предоставляется на основании следующих документов:
 - заявления родителей или лиц, их заменяющих с приложением справки из органов социальной защиты населения, подтверждающей, что семья является малообеспеченной;
 - акт обследования семьи.

6. Мероприятия по улучшению организации питания в образовательных учреждениях.

- 6.1 Для увеличения охвата учащихся горячим питанием организуется сбалансированное питание на основе современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечению школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания.
- 6.2 В качестве удешевления школьного питания учреждение использует в полном объеме продукцию пришкольных учебно-опытных участков, подсобных хозяйств
- 6.3 Установление в практике организации питания обеспечение молоком учащихся первой ступени обучения.
- 6.4 Пропаганда «горячего» питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпусков буклетов, брошюр, проведение дней здорового питания и т.д), формирование у детей навыков здорового питания.
- 6.5 Поэтапное переоснащение столовых общеобразовательных учреждений в целях использования новых форм обслуживания и выполнения требований СанПин.

7. Контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях.

Отдел образования и социального развития администрации Цивильского района с привлечением специалистов ТОУ Роспотребнадзора в Цивильском районе (по согласованию) осуществляет контроль за организацией питания учащихся общеобразовательных учреждений.