

**Положение
об организации питания обучающихся в образовательных организациях Вурнарского
района Чувашской Республики**

1. Общие положения

1.1. К компетенции образовательной организации относятся создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации в соответствии с п. 15 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся в образовательных организациях Вурнарского района Чувашской Республики.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на образовательные организации Вурнарского района Чувашской Республики (далее – образовательные организации), определяет отношения между образовательными организациями, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания обучающихся.

1.4. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются создание условий, 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.

1.5. При организации питания обучающихся образовательные организации руководствуются следующими нормативно-правовыми актами:

Федеральный закон от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 «О введении в действие санитарных правил», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 N 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 N 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10 июля 2015 г. N 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным

основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

2. Организация питания обучающихся в образовательных организациях

2.1. Питание в образовательной организации организуется за счет средств родителей (законных представителей) и других внебюджетных источников.

2.2. Организация питания обучающихся осуществляется образовательной организацией и организациями, оказывающими услуги по питанию.

2.3. Организациями общественного питания для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.4. Образовательная организация предусматривает возможность организованного питания обучающихся: льготного питания для отдельных категорий обучающихся, двухразового горячего питания (завтрак и обед), для детей, посещающих группу продленного дня - трехразового (дополнительный полдник).

2.5. Возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора в соответствии с ассортиментом дополнительного питания СанПиН 2.4.5.2409-08, методическими рекомендациями, утвержденными Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

2.6. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательной организации и (или) руководителем организации общественного питания ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.3286-15, СанПиН 2.4.1.3049-13, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.8. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается с руководителями образовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.9. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

2.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и

названия кулинарных изделий.

2.11. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.12. Организация горячего питания обучающихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1-2- дней).

3. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и образовательных организаций

3.1. При организации питания обучающихся между образовательной организацией и организацией общественного питания, индивидуальным предпринимателем заключается договор о совместной деятельности по организации питания обучающихся, который определяет обязательства сторон.

3.2. Образовательная организация:

- создает условия для предоставления горячего питания всем обучающимся, педагогам и обслуживающему персоналу;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, утверждает совместно с организацией общественного питания график посещения обучающимися столовой под руководством педагогов;
- формирует культурно-гигиенические навыки у обучающихся при приеме пищи;
- предоставляет предприятию, организующему питание в школах, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией. Производит своевременно капитальный и текущий ремонты, технический надзор, охрану имущества столовой и продуктов питания;
- обеспечивает столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, торговым, технологическим и холодильным оборудованием;
- осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

3.3. Организация общественного питания:

- предоставляет обучающимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с режимом (графиком), согласованным с образовательной организацией;
- при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания 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.

3.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания через буфет-раздаточную с двумя оборудованными прилавками: подогреваемым (мармитом) и охлаждаемым (холодильником).

3.5. Руководитель организации общественного питания, индивидуальный предприниматель устанавливает режим работы буфета при согласовании ассортиментного перечня продуктов с органами Роспотребнадзора. Организует работу буфета в течение всего

учебного дня.

3.6. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся организации общественного питания образовательных организаций, обеспечивают:

- наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.3286-15, СанПиН 2.4.1.3049-13 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- 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, и 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 настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- 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. А также контроль за качеством и безопасностью питания учащихся.

3.7. Организация, осуществляющая организацию питания в образовательной организации, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

4. Контроль за организацией питания в образовательной организации

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

4.2. Для контроля за организацией питания обучающихся, в образовательной организации создаются бракеражные комиссии (утверждаются руководителем образовательной организации), в состав которой могут входить: заведующий производством или старший повар, медицинский работник, представитель администрации школы или дежурный педагог, члены родительского комитета, члены попечительского

совета. Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.

4.3. Общую координацию и контроль за организацией питания обучающихся в образовательных организациях осуществляет Отдел образования и молодежной политики администрации Вурнарского района Чувашской Республики.