



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

15 октября 2020

№ 1366

О внесении изменений в постановление администрации города от 25.09.2020 № 1257 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска»

В целях обеспечения права учащихся, предусмотренного подпунктом 2 пункта 2 статьи 34, статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь статьями 11, 14.1 Закона Красноярского края от 02.11.2000 N 12-961, "О защите прав ребенка", ст. ст. 26, 38 Устава города,

ПОСТАНОВЛЯЮ

1. Внести следующие изменения в постановление администрации города от 25.09.2020 № 1257 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска» (далее – постановление):

1.1. Приложение к постановлению изложить в редакции согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Постановление вступает в силу в день, следующий за днем его официального опубликования в городской газете "Рабочий".

И.о. Главы города

Е.О. Романенко

**Положение
об организации питания в муниципальных
общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение распространяется на муниципальные общеобразовательные учреждения города (далее именуемые - общеобразовательные учреждения), определяет отношения между администрацией города Сосновоборска, общеобразовательным учреждением, организациями, предоставляющими услуги общественного питания, или индивидуальными предпринимателями (далее - организации общественного питания) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

1.2. Основными задачами организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях являются:

- создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. В муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Основная общеобразовательная школа №3» города Сосновоборска, муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5» города Сосновоборска при организации питания воспитанников дошкольных групп необходимо руководствоваться Положением об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города, утвержденным постановлением администрации города.

2. Принципы организации питания

2.1. Питание в общеобразовательных учреждениях организовано:

2.1.1. *За счет средств краевого бюджета:*

а) для обеспечения бесплатным горячим питанием следующих категорий учащихся по программам основного общего, среднего общего образования по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (в первую смену - бесплатным горячим завтраком, во вторую смену - бесплатным горячим обедом):

- из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- воспитываемых одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения;
- из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними;

б) для обеспечения учащихся с ограниченными возможностями здоровья по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам бесплатно:

- горячим завтраком и горячим обедом - учащихся в первую смену;
- горячим обедом и полдником - учащихся во вторую смену.

2.1.2. За счет средств федерального и краевого бюджетов:

а) для организации и обеспечения учащихся по образовательным программам начального общего образования, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка:

- горячим завтраком - учащихся в первую смену;
- горячим обедом - учащихся во вторую смену.

2.1.3. За счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

2.2. Организация питания в общеобразовательном учреждении возложена:

- на общеобразовательное учреждение - в части создания необходимых условий для работы организаций общественного питания, контроля их работы в целях охраны и укрепления здоровья учащихся, воспитанников и работников общеобразовательного учреждения;

- на организации общественного питания - в части оказания услуг питания учащихся общеобразовательных учреждений на основании договоров на оказание услуг питания учащимся.

Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении регулируется нормами настоящего Положения и договора на оказание услуг питания, заключенного между общеобразовательным учреждением и организацией общественного питания.

2.3. Организация питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется в соответствии действующими санитарно-гигиеническими правилами и нормами.

3. Порядок взаимодействия администрации города Сосновоборска, общеобразовательных учреждений и организаций общественного питания

3.1. Привлечение организаций общественного питания в общеобразовательных учреждениях города для организации питания осуществляется на основании договоров на оказание услуг питания учащимся, заключаемых между организацией общественного питания и общеобразовательным учреждением, с учетом положений настоящего Положения.

В отношении учащихся, указанных в подпунктах «а», «б» [пункта 2.1.](#) настоящего Положения, указанный договор заключается в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» (далее – 223-ФЗ).

Учитывая технический потенциал и ресурс помещений, предоставляемых общеобразовательным учреждением организациям общественного питания, питание учащихся за счет средств родителей (законных представителей) также осуществляется организацией общественного питания, получившей право оказания услуг питания учащимся в соответствии с 223-ФЗ, на основании отдельного договора.

Срок действия договора на оказание услуг питания учащимся за счет средств родителей (законных представителей), заключенный между организацией питания и общеобразовательным учреждением, равен сроку действия договора на оказание услуг питания учащимся, заключенному между организацией общественного питания и общеобразовательным учреждением в порядке 223-ФЗ.

3.2. В целях обеспечения прав учащихся на охрану и укрепление здоровья, предусмотренных [статьей 37](#) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об

образовании в Российской Федерации», организацией общественного питания по согласованию с руководителем общеобразовательного учреждения производится расчет и утверждение цен на продукцию питания для учащихся, получающих питание за счет средств родителей (законных представителей), изменение которых недопустимо в течение действия договора. Торговая надбавка должна производиться согласно предельным надбавкам, которые устанавливаются постановлением администрации Красноярского края.

3.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательном учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям [Приказа](#) Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» считаются недействительными.

3.4 Управление образования администрации города Сосновоборска (далее - управление) в соответствии с планом проверок, утвержденным руководителем управления, осуществляет ведомственный контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях по следующему направлению - исполнение администрацией учреждения обязанностей по организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении в соответствии с настоящим Положением и договором на оказание услуг питания учащимся.

3.5. Контролирующие и надзорные организации в соответствии с законодательством Российской Федерации вправе осуществлять контроль за организацией общественного питания в общеобразовательных учреждениях по следующему направлению - исполнение организацией общественного питания обязанностей по организации питания в общеобразовательном учреждении в соответствии с настоящим Положением и договором на оказание услуг питания учащихся и договором на оказание услуг питания учащихся.

4. Требования к процессу организации питания

4.1. Рацион питания учащихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

Для учащихся в общеобразовательном учреждении должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед). Для учащихся, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4 часов. Отпуск горячего питания учащимся необходимо организовывать по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Организация и рацион питания учащихся разрабатываются организацией общественного питания и подлежат обязательному согласованию с руководителем общеобразовательного учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

4.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем общеобразовательного учреждения и организацией общественного питания ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом

исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

4.3. О случаях появления в общеобразовательном учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный орган исполнительной власти, уполномоченный осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, а также управление образования администрации города Сосновоборска.

4.4. К работе на пищеблок допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном [порядке](#), профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с [национальным календарем](#) прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного [образца](#), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.5. В целях соблюдения правил личной гигиены:

а) *работники пищеблока обязаны:*

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

б) *работникам пищеблоков не разрешается:*

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении.

4.6. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся и воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфетов, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей).

4.7. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе учащимися, имеющими право на получение питания за счет средств краевого бюджета, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за качеством продуктов питания и услуги по организации питания;
- за полнотой вложения основных продуктов;
- за состоянием складских и других помещений на предмет пригодности для хранения продуктов питания, а также за условиями хранения продуктов;
- за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- за выходом блюд;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за организацией информационно-просветительской работы с учащимися и их родителями (законными представителями), направленной на формирование у детей и подростков здорового образа жизни, правильного питания.

Результаты посещений ответственным фиксируются в соответствующем документе.

Общеобразовательное учреждение обеспечивает открытость и доступность информации об условиях питания.

4.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям в составе не менее трех человек: медицинского работника, закрепленного за общеобразовательным учреждением КГБУЗ "Сосновоборская ГБ", работника пищеблока (представителя организации общественного питания), представителя администрации общеобразовательного учреждения.

Предусматривается дублирующий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия членов основного состава бракеражной комиссии.

Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища.

Результаты проверки ежедневно заносятся в "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" установленного образца.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Медицинский работник должен следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню, которое своевременно в наглядной и доступной форме доводится до сведения учащихся и их родителей (законных представителей) путем размещения в помещении столовой и на официальном сайте учреждения.

4.9. Функционирование столовой общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;
- примерных циклических двухнедельных меню (10-14 дней), специализированных меню, согласованных с руководителем общеобразовательного учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор;
- ассортиментного перечня буфетной продукции, утвержденного руководителем общеобразовательного учреждения, руководителем организации общественного питания

ежегодно, перед началом учебного года, и согласованного с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (при наличии в общеобразовательном учреждении буфета).

4.10. В компетенцию руководителя общеобразовательного учреждения по организации работы столовой входит:

- контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении в соответствии с условиями договоров на оказание услуг питания учащимся;

- контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта организацией общественного питания технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением организацией общественного питания требований СанПиН;

- контроль работы медицинского работника;

- комплектование кадрами;

- ежемесячный анализ деятельности столовой;

- разработка и утверждение нормативной базы учреждения по организации питания.

4.11. Отношения между руководителем общеобразовательного учреждения и организацией общественного питания в части нахождения организации питания на площадях общеобразовательного учреждения регулируются договорными отношениями.