



Администрация Борисоглебского
городского округа
Воронежской области

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 06.04.2021 № 883
г.Борисоглебск

Об утверждении Положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Борисоглебского городского округа Воронежской области

На основании Федеральных законов от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», в целях приведения муниципального нормативного акта в соответствие с действующим законодательством администрация Борисоглебского городского округа Воронежской области **п о с т а н о в л я е т :**

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Борисоглебского городского округа Воронежской области.
2. Муниципальным общеобразовательным учреждениям Борисоглебского городского округа Воронежской области разработать положения об организации питания обучающихся в соответствии с настоящим постановлением.
3. МБУ БГО «Комбинат детского питания» организовать работу согласно утвержденному положению.
4. Считать утратившим силу постановление администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области от 31.08.2018 № 2354 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Борисоглебского городского округа Воронежской».
5. Настоящее постановление опубликовать в газете «Муниципальный вестник Борисоглебского городского округа Воронежской области» и разместить

на официальном сайте администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области в сети «Интернет».

6. Контроль над исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области Илью Г.В.

Глава администрации



А.В.Пищугин

УТВЕРЖДЕНО
постановлением администрации
Борисоглебского городского округа
Воронежской области

26.04.2021 № 883

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ БОРИСОГЛЕБСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

Статья 1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Борисоглебского городского округа Воронежской области (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Борисоглебского городского округа Воронежской области (далее – Учреждения), обеспечения обучающихся общеобразовательных учреждений молочной продукцией в рамках государственной программы Воронежской области «Развитие образования», определяет порядок взаимодействия администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области, Учреждений, родителей (законных представителей) обучающихся, учреждений общественного питания, БУЗ ВО «Борисоглебская РБ», МБУ БГО «Комбинат детского питания», принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в Учреждении и контроль за организацией питания обучающихся в Учреждении являются:
 - 2.1. сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
 - 2.2. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся Учреждений;
 - 2.3. оптимальный режим питания;
 - 2.4. обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания, их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
 - 2.5. учет индивидуальных особенностей обучающихся Учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
 - 2.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая

2.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

2.7. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

2.8. пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

2.9. соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся Учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

2.10. обеспечение 100 процентов обучающихся 1-4 классов Учреждений бесплатным горячим питанием, осуществление социальной поддержки обучающимся с дефицитом массы тела, детям из многодетных малообеспеченных семей, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, малообеспеченным, нуждающимся в социальной поддержке;

2.11. модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий на основании бюджетного финансирования;

2.12. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3490-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания», СанПиН 2.4.4.2605-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.4.2.2842-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы лагерей труда и отдыха для подростков», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012 г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», распоряжением правительства Воронежской области от 13.07.2020 № 863-р № «Перечень мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Воронежской области».

4. Действие настоящего Положения распространяется на все Учреждения

Борисоглебского городского округа Воронежской области, МБУ БГО «Комбинат детского питания», учреждения общественного питания.

Статья 2. Порядок взаимодействия администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области, Учреждений, родителей (законных представителей) обучающихся, учреждений общественного питания, БУЗ ВО «Борисоглебская РБ»

1. Для обучающихся Учреждений необходимо организовывать горячее питание (двухразовое горячее питание, горячий завтрак или обед).

Для обучающихся, посещающих группу продленного дня в Учреждениях с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно необходимо организовать полдник.

2. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, учреждению общественного питания следует разрабатывать рацион питания.

3. Организация питания обучающихся возлагается на Учреждения. Ответственность за организацию качественного питания в Учреждениях возлагается на их руководителей.

4. К обслуживанию горячим питанием обучающихся допускаются учреждения общественного питания, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

5. Администрация Борисоглебского городского округа Воронежской области:

5.1. Определяет льготную категорию обучающихся и порядок финансирования их питания (в соответствии с лимитами 2 раза в год - в январе и августе);

5.2. Издаёт постановление администрации Борисоглебского городского округа Воронежской области по утверждению стоимости питания обучающихся в Учреждениях;

5.3. Осуществляет финансовый контроль над расходованием федеральных, областных, бюджетных средств, а также средств от внебюджетной деятельности Учреждений;

5.4. Проводит мониторинги организации питания в Учреждениях, в том числе изучает удовлетворенность потребителей качеством услуг по организации питания обучающихся;

5.5. Создает условия для организации питания в Учреждениях в рамках федерального, областного и бюджетного финансирования.

6. Учреждение:

6.1. Создает условия для организации питания обучающихся в Учреждении в рамках бюджетного финансирования и внебюджетных средств;

6.2. Информировать родителей:

- а) об условиях, созданных в Учреждении для питания обучающихся в течение учебного года и в период летней оздоровительной кампании;
- б) о ценах на завтраки и обеды, полдники, на питание в детских оздоровительных лагерях;
- в) о примерном 10 -дневном меню;
- г) о льготах на оплату питания обучающихся;
- д) о порядке получения ежемесячной социальной выплаты на школьное питание обучающимся из многодетных и малообеспеченных семей через органы социальной защиты населения.

6.3. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

6.4. Администрация Учреждения 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.

6.5. Назначает ответственных лиц за организацию питания обучающихся в Учреждении.

6.6. Предусматривает в расписании занятий перерывы достаточной продолжительности для питания обучающихся.

6.7. Разрабатывает и размещает на сайте Учреждения и информационных стендах положение о питании обучающихся в Учреждении, меню, локальные акты, связанные с предоставлением питания.

6.8. Своевременно предоставляет бюджетную заявку на финансирование мероприятий по организации питания обучающихся в течение учебного года и летней оздоровительной кампании, при формировании бюджета Борисоглебского городского округа Воронежской области на следующий год.

6.9. Организует приемку и учет поступающих продуктов питания, калькулирование блюд (самостоятельно или посредством передачи данной функции учреждению общественного питания), контроль за поступлением родительской платы и оплаты счетов учреждения общественного питания.

6.10. Организует работу бракеражной комиссии и следит за качеством приготовления блюд, объемами порций, работой технологического оборудования. Оформляет необходимую документацию в соответствии с СанПиН и др.

6.11. Отчитывается об использовании денежных средств на организацию питания: перед учредителем в соответствии с установленными сроками, перед родителями (законными представителями) - ежегодно до 20 января и 5 июля путем размещения информации на сайте Учреждения, на родительских собраниях.

6.12. Заключают договоры на выполнение работ по организации питания ребенка с родителем (законным родителем ребенка).

6.13. Проводит ежемесячный мониторинг охвата детей горячим питанием, в

том числе охвата двухразовым питанием.

6.14. Проводит системную разъяснительную работу с родителями о необходимости горячего питания детей в течение учебного времени.

6.15. Предоставляет в срок до 10 числа текущего месяца родителям квитанции на предварительную оплату питания обучающихся в Учреждении в следующем месяце.

6.16. Осуществляет ежемесячно перерасчет за питание каждого обучающегося с учетом посещаемости. Порядок перерасчета утверждается положением о питании обучающихся в Учреждении.

6.17. Учреждения, не имеющие пищеблоков, осуществляют организацию питания обучающихся совместно с учреждением общественного питания.

6.18. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой (буфете-раздаточной) должны быть закреплены определенные обеденные столы.

6.19. Определяет учреждение общественного питания, которое будет осуществлять питание в Учреждении.

7. Родители (законные представители) обучающихся:

7.1. Оформляют заявление на имя директора Учреждения с просьбой организовать питание для их ребенка в Учреждении.

7.2. Заключают договоры на выполнение работ по организации питания ребенка с Учреждением.

7.3. До 15 числа каждого месяца производят предварительную оплату на питание ребенка по квитанции через банковские платежные системы.

7.4. Участвуют в организации процесса питания через работу в управляющем совете и бракеражной комиссии Учреждения.

8. Учреждение общественного питания:

8.1. Ежегодно заключает договор с БУВО «Борисоглебская рай СББЖ» на проведение ветеринарно-санитарных экспертиз продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на каждую поставку с выдачей ветеринарных справок.

8.2. Закупает продукты питания, соответствующие требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН с предоставлением Учреждению пакета документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов (декларация о соответствии, сертификат качества, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство), отражающих характеристику продуктов питания и срок годности на каждый вид товара.

8.3. При заключении договоров с поставщиками продуктов питания предусматривает проведение производственного контроля продуктов питания и продовольственного сырья, поступающих в оздоровительные учреждения для организации питания детей на период летней оздоровительной кампании.

8.4. При приготовлении и раздаче готовых блюд на пищеблоке обеспечивает работу сотрудников с использованием одноразовых перчаток и обработкой рук кожными антисептиками.

8.5. Участвует в торгах (аукционе) по организации питания обучающихся в

Учреждениях, обеспечение буфетной продукции.

8.6. Заключает с Учреждением договор на полугодие учебного года.

8.7. Организует питание обучающихся Учреждений, не имеющих собственные пищеблоки.

8.8. Обеспечивает качество продукции и своевременную доставку продуктов питания (готовых блюд) в Учреждения.

8.9. Предоставляет Учреждению счета на оплату за продукты питания детей в сроки, соответствующие договорам на организацию питания.

8.10. Оплачивает счета поставщикам продуктов в соответствии с условиями договора.

9. БУЗ ВО «Борисоглебская РБ» (по согласованию):

9.1. Направляет или закрепляет по приказу медицинского работника за Учреждением.

9.2. Медицинский работник своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

9.3. Принимает участие в работе бракеражной комиссии.

9.4. Проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню.

9.5. Контролирует соблюдение санитарных норм и правил, ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами.

9.6. Контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающимися столовой.

9.7. Формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

Статья 3. МБУ БГО «Комбинат детского питания» (в рамках муниципального задания)

1. Ежегодно (при изменении закупочных цен на продукты питания) осуществляет работу по разработке и согласованию с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области в Борисоглебском городском округе, Грибановском, Поворинским, Новохоперском, Терновском районах (по согласованию):

1.1. до 1 августа единого для обучающихся Учреждений Борисоглебского городского округа примерного 10-дневного меню, производит расчеты по нормам обеспечения питанием на одного обучающегося в день в образовательных учреждениях согласно среднесуточному типовому рациону.

1.2. до 1 мая примерное 10-дневное меню для детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием в период летних каникул; 5-дневное меню для детских профильных лагерей палаточного типа, походов и путешествий; 3-дневное меню для детских профильных лагерей палаточного типа, походов и путешествий; 5-дневное меню для детских профильных лагерей на базе

стационара и технологические карты к меню.

2. Ежегодно до 1 августа рассчитывает для всех Учреждений стоимость питания обучающихся на новый учебный год.

3. Ежегодно заключает договор с БУВО «Борисоглебская рай СББЖ» на проведение ветеринарно-санитарных экспертиз продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения на каждую поставку с выдачей ветеринарных справок.

4. Закупает продукты питания, соответствующие требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН с предоставлением Учреждению пакета документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов (декларация о соответствии, сертификат качества, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство), отражающих характеристику продуктов питания и срок годности на каждый вид товара.

5. При заключении договоров с поставщиками продуктов питания предусматривает проведение производственного контроля продуктов питания и продовольственного сырья, поступающих в оздоровительные учреждения для организации питания детей на период летней оздоровительной кампании.

6. При приготовлении и раздаче готовых блюд на пищеблоке обеспечивает работу сотрудников с использованием одноразовых перчаток и обработкой рук кожными антисептиками.

7. Участвует в торгах (аукционе) по организации питания обучающихся в Учреждениях, обеспечение буфетной продукции.

8. Заключает с Учреждением договор на полугодие учебного года.

9. Организует питание обучающихся Учреждений, не имеющих собственные пищеблоки.

10. Обеспечивает качество продукции и своевременную доставку продуктов питания (готовых блюд) в Учреждения.

11. Предоставляет Учреждению счета на оплату за продукты питания детей в сроки, соответствующие договорам на организацию питания.

12. Оплачивает счета поставщикам продуктов в соответствии с условиями договора.

13. Проводит работы по подготовке персонала для организации питания участников детских оздоровительных лагерей в период с июня по август.

14. Организует питание участников детских оздоровительных лагерей и закупку набора продуктов для организации питания в период с июня по август с заключением договоров с общеобразовательными учреждениями и учреждениями дополнительного образования Борисоглебского городского округа Воронежской области.

15. Подготавливает кафе «Неразлучники» к приему детей для организации питания в лагерях с дневной формой пребывания в соответствии с нормами СанПиН.

16. В срок до 10 мая проводит обследование на носительство возбудителей кишечных инфекций вирусной этиологии и АГ вирусного гепатита А сотрудников пищеблока за счет средств работодателей, а также проведение профилактических прививок против вирусного гепатита А сотрудников

пищевых блоков не привитых ранее, с обязательной отметкой о завершённой вакцинации в медицинских книжках.

Статья 4. Принципы формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся в Учреждении

1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

1.1. удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

1.2. сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

1.3. максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

1.4. адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

1.5. разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

2. Обучающимся Учреждений рекомендуется обеспечивать всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для соответствующих Учреждений.

3. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для обучающихся 1-4 и 5-11 классов.

4. Ассортимент пищевых продуктов, составляющих основу питания обучающихся Учреждений, рекомендуется составлять в соответствии с требованиями действующих СанПиН.

Статья 5. Контроль за организацией питания обучающихся Учреждений

1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляет Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека по Воронежской области в Борисоглебском городском округе, Грибановском, Поворинском, Новохоперском, Терновском районах.

2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Учреждении, осуществляет администрация Борисоглебского городского округа Воронежской области, контрольно-счетная палата Борисоглебского городского округа Воронежской области.

3. Текущий контроль за организацией питания обучающихся в Учреждении осуществляют медицинский персонал, работники Учреждений, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета Учреждения и родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

4. Состав комиссии по контролю за организацией питания Учреждения утверждается директором Учреждения в начале каждого учебного года.