

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
КИЧМЕНГСКО – ГОРОДЕЦКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

23.01.2018 г.

№ 14

с. Кичменгский Городок

Об утверждении Положения об организации
питания обучающихся в образовательных
организациях Кичменгско-Городецкого
муниципального района

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от
29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в образовательных организациях Кичменгско-Городецкого муниципального района согласно приложению 1 к настоящему приказу.
2. Ознакомить с настоящим приказом руководителей образовательных организаций.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования



О.А. Дурягина

Приложение 1
УТВЕРЖДЕНО
приказом управления образования
администрации Кичменгско-Городецкого
муниципального района от 23.01.2018 года № 14

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ КИЧМЕНГСКО-ГОРОДЕЦКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**
(далее – Положение)

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся в образовательных организациях Кичменгско-Городецкого муниципального района, подведомственных управлению образования администрации Кичменгско-Городецкого муниципального района (далее по тексту – образовательные организации, управление образования).

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием в соответствии с режимом работы образовательной организации по графику, утвержденному руководителем образовательной организации, согласно расписанию занятий.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на образовательные организации района и регулирует отношения между управлением образования, образовательными организациями, родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся образовательных организаций района по вопросам организации питания.

**II. Общие подходы к организации питания обучающихся
в муниципальных образовательных организациях**

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательные организации в соответствии со статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание обучающихся образовательных организаций должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

- Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 года № 36 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 года № 98 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 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»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- законом Вологодской области от 17.07.2013 года № 3140-ОЗ «О мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в целях реализации права на образование»,
- постановлением Правительства Вологодской области от 21.04.2014 года № 323 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки детям с ограниченными возможностями здоровья»,
- постановлением администрации Кичменгско-Городецкого муниципального района от 22.08.2017 г. № 386 «Об утверждении Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению льготным питанием отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Кичменгско-Городецкого муниципального района».

2.3. Предоставление услуги по организации питания обучающихся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в образовательной организации, в том числе с привлечением родительской и педагогической общественности, регулируются локальным нормативным

актом – Положением об организации питания в образовательной организации.

Положение об организации питания принимается уполномоченным Уставом образовательной организации органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы, и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

Положение об организации питания в образовательной организации должно содержать следующие обязательные разделы:

- общие положения,
- основные цели и задачи при организации питания обучающихся,
- порядок предоставления питания обучающимся,
- осуществление контроля за организацией питания.

III. Компетенция организаций и учреждений, а также должностных лиц по организации питания обучающихся в образовательных организациях

3.1. Управление образования:

3.1.1. осуществляет подготовку проектов нормативных, распорядительных, информационных и иных документов по организации питания обучающихся в образовательных организациях;

3.1.2. осуществляет информирование руководителей образовательных организаций об изменениях в законодательстве и иных нормативных актах по организации питания;

3.1.3. осуществляет консультирование руководителей образовательных организаций по вопросам организации питания обучающихся;

3.1.4. проводит мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в разделе 4 настоящего Положения, два раза в течение учебного года (декабрь, апрель);

3.1.5. предоставляет в установленном законодательстве порядке информацию об организации питания в образовательных организациях органам исполнительной власти, контрольно-надзорным органам, органам местного самоуправления;

3.1.6. осуществляет координационную работу по организации питания в образовательных организациях и методическую помощь по обеспечению льготным питанием отдельных категорий обучающихся, бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

3.1.7. проводит проверку организации питания в образовательных организациях в соответствии с планом работы управления образования, утверждаемым приказом начальника управления образования ежегодно перед началом учебного года.

По результатам проверки оформляет акт проверки, согласно приложению 1 к настоящему Положению, и заключение с указанием

необходимости внесения изменений и устранения недостатков (нарушений) при их наличии в установленный в заключении срок.

3.2. Руководитель образовательной организации:

3.2.1. организует принятие и утверждение в соответствии с Уставом образовательной организации и с учетом мнения родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся Положения об организации питания в образовательной организации;

3.2.2. утверждает Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации;

3.2.3. ежегодно перед началом учебного года утверждает:

- режим работы образовательной организации, сформированный в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в том числе обеспечивающий наличие перемен для организованного приема пищи продолжительностью не менее 20 минут в общеобразовательных организациях,

- график питания обучающихся в соответствии с режимом работы образовательной организации,

- режим работы пищеблока с учетом режима работы образовательной организации и продолжительности учебной недели,

- примерное 10-дневное меню для воспитанников в возрасте 1-7 лет и учащихся в возрасте 7-11 и 11-18 лет, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

- комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания – программу производственного контроля организации питания в образовательной организации,

- состав бракеражной комиссии,

- состав и план работы общественной комиссии по контролю за организацией питания;

3.2.4. организует обсуждение результатов контроля общественной комиссией организации и качества питания со всеми заинтересованными лицами;

3.2.5. назначает из числа сотрудников образовательной организации ответственных за организацию питания обучающихся, за предоставление льготного питания отдельным категориям обучающихся, за предоставление бесплатного питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья;

3.2.6. организует информирование обучающихся и родителей (законных представителей) о формировании культуры здорового питания;

3.2.7. организует размещение информации об условиях питания обучающихся (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья) на официальном сайте образовательной организации в сети Интернет: нормативно-правовую базу, режим работы столовой, график питания обучающихся, меню, состав бракеражной комиссии и комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания;

3.2.8. проводит мониторинг организации питания в образовательной организации в соответствии с критериями, указанными в разделе 4, настоящего Положения;

3.2.9. Руководитель образовательной организации несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

IV. Критерии эффективности организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях

4.1. Критерии эффективности организации питания обучающихся в образовательной организации:

4.1.1. охват горячим питанием обучающихся (в том числе в % от общего контингента обучающихся),

4.1.2. охват двухразовым горячим питанием учащихся общеобразовательных организаций (в том числе в % от общего контингента обучающихся), охват пятиразовым питанием учащихся при круглосуточном пребывании;

4.1.3. обеспечение питанием учащихся в общеобразовательной организации путем привлечения специализированной организации общественного питания или столовой образовательной организации;

4.1.4. количество приемов пищи, стоимость приема пищи (завтрака, обеда, полдника);

4.1.5. сведения о качестве питания - процентное несоответствие фактического рациона примерному меню (невыполнение норм питания);

4.1.6. оснащенность пищеблоков необходимым оборудованием;

4.1.7. результаты контрольно-надзорной деятельности, связанной с организацией и качеством питания;

4.1.8. результаты лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставляемого питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

4.1.9. количество обращений, жалоб, замечаний по организации питания в образовательной организации со стороны обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов;

4.1.10. проблемы, связанные с организацией горячего питания в образовательных организациях.

Приложение 1
к Положению об организации питания
обучающихся в образовательных
организациях Кичменгско-
Городецкого муниципального района

АКТ №
о результатах контроля за организацией питания в муниципальной
образовательной организации

«___» _____ г.

В соответствии с планом работы управления образования администрации Кичменгско-Городецкого муниципального района на _____ учебный год, утвержденным приказом от _____ № ____.

На основании приказа управления образования от _____ № _____ «О проведении проверки организации питания в _____.

Комиссия в составе:

_____,
_____,
_____.

в присутствии руководителя (заместителя руководителя) образовательной организации _____
проверила _____ организацию _____ питания _____ обучающихся _____ в _____.

по адресу: _____.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Критерии соответствия организации питания требованиям нормативных документов	Фактическое исполнение (соответствует/не соответствует)	Примечания
1. Соответствие локальной нормативной базы требованиям Положения об организации питания обучающихся в образовательных организациях Кичменгско-Городецкого муниципального района (нормативные документы образовательного учреждения по организации питания)			
1.1.	Положение об организации питания в образовательной организации		
1.2.	Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации		

1.3.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		
1.4.	Приказы о назначении ответственного за организацию горячего питания обучающихся, за предоставление льготного питания отдельным категориям обучающихся, за предоставление бесплатного питания обучающимся с ОВЗ		
1.5.	Приказ об утверждении режима работы столовой (пищеблока) в соответствии с режимом работы образовательного учреждения		
1.6.	Приказ об утверждении графика питания обучающихся		
1.7.	Приказ об утверждении примерного 10-дневного меню в соответствии с СанПиН		
1.8.	Приказ об утверждении программы производственного контроля организации питания		
1.9.	Приказ о создании и плане работы общественной комиссии по контролю за организацией питания		
2. Контроль за организацией питания в образовательной организации			
2.1.	Результаты административного контроля (соответствие программе производственного контроля)		
2.2.	Результаты общественного контроля		
2.3.	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания обучающихся в соответствии с п.п. 2.4.8 настоящего Положения		
2.4.	Обсуждение вопросов организации питания обучающихся (выписки из протоколов совещаний, педагогических советов, советов родителей, управляющих советов, родительских собраний)		
2.5.	Информирование о формировании навыков и культуры здорового питания (работа, проводимая в учреждении по данному направлению)		
2.6.	Своевременное размещение информации об организации питания на официальном сайте в сети Интернет, в соответствии с п.п. 2.4.7. настоящего Положения		

3. Исполнение Порядка предоставления мер социальной поддержки по обеспечению льготным питанием отдельных категорий обучающихся (в пределах своей компетенции)			
3.1.	Пакет документов на каждого обучающегося льготной категории		
3.2.	Своевременное информирование управления образования о наступлении случаев, предусматривающих прекращение предоставления льготного питания		
3.3.	Информирование родителей (законных представителей) о мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся в целях реализации права на образование		
4. Соответствие организации питания в образовательной организации требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»			
4.1. Обеспеченность пищеблока кадрами:			
4.1.1.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года		
4.1.2.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год		
4.1.3.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года		
4.2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
4.2.1.	Ведение «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»		
4.2.2.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации)		
4.2.3.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой		
4.2.4.	Ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» (соответствие показаний термометров записям в журнале)		

4.2.5.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
4.2.6.	Наличие в складском помещении приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха		
4.3. Соблюдение требований к оборудованию и инвентарю			
4.3.1.	Производственные цельнометаллические столы промаркированы		
4.3.2.	Разделочный инвентарь промаркирован, не имеет трещин и механических повреждений		
4.3.3.	Технологическое оборудование находится в исправном состоянии, промаркировано		
4.3.4.	Кухонная посуда промаркирована, недеформированная		
4.3.5.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой (без деформаций), столовыми приборами из нержавеющей стали		
4.4. Организация работы моечной и санитарное состояние пищеблока			
4.4.1.	Наличие инструкции в моечных помещениях о правилах мытья посуды и инвентаря		
4.4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками, промаркирована объемная вместимость		
4.4.3.	Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой		
4.4.4.	Наличие стеллажей с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола		
4.4.5.	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре		
4.4.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками		
4.4.7.	Кухня, обеденный зал и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке		

4.4.8.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте		
4.4.9.	Наличие договоров на проведение дезинсекции, дератизации		
4.5. Организация здорового питания			
4.5.1.	Организация отпуска горячего питания обучающимся		
4.5.2.	Охват двухразовым горячим питанием учащихся в общеобразовательных организациях		
4.5.3.	Примерное 10-дневное меню соответствует требованиям СанПиН		
4.5.4.	Соблюдение требований СанПиН по массе порций блюд		
4.5.5.	Осуществление производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами		
4.5.6.	Соответствие меню-раскладки утвержденному примерному 10-дневному меню		
4.5.7.	Обеспечение выдачи готовых блюд только после снятия пробы. Обеспечение хранения суточных проб		
4.5.8.	Ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» в целях контроля за качеством готовых блюд		
4.5.9.	Обеспечение проведения витаминизации блюд (ведение «Журнала витаминизации третьих и сладких блюд»)		
4.5.10.	Ведение «Журнала здоровья» в соответствии с санитарными правилами и нормами		
4.5.11.	Осуществление контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья (ведение «Ведомости контроля за рационом питания»)		
4.5.12.	Обеспечение питьевого режима в соответствии с санитарными требованиями (использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков, обеспечение свободного доступа к		

	питьевой воде в течение всего учебного дня, наличие достаточного количества чистой посуды)		
--	---	--	--

Заключение комиссии:

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах.

Члены комиссии:

С актом ознакомлен, 1 экземпляр получил:
