

ПРИНЯТО
Советом Учреждения БОУ ОО
«МОЦРО № 117»
Протокол № 1 от 11.01.2021 г.



УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора БОУ ОО

«МОЦРО № 117»

С.В. Бойкова

№ 7 от 11.01.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В БОУ ОО «МОЦРО № 117»

1. Общие положения

1.1. Настоящий порядок разработан с целью организации полноценного питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.2. Настоящий порядок разработан в соответствии с Федеральными законами от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ, от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Законом Омской области от 04 июля 2008 года № 1061-ОЗ «Кодексом Омской области о социальной защите отдельных категорий граждан», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в БОУ ОО «МОЦРО № 117» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания

1.4. Настоящий порядок устанавливает общие организационные принципы питания обучающихся Центра, определяет условия, правила и требования к организации питания, порядок организации, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.5. Настоящее Положение принимается Советом учреждения и утверждается директором Центра.

1.6. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Центра.

2. Организационные принципы организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся осуществляется за счет бюджетных средств.

Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в учреждении обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием,

предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Питание обучающихся, которым предоставляются меры социальной поддержки по обеспечению питанием в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Омской области осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов за период их фактического пребывания в образовательной организации.

2.2. Питание обучающихся организуется одним из способов, определяемых образовательной организацией самостоятельно:

непосредственно силами БОУ ОО «МОЦРО № 117»;

путем заключения контракта в соответствии с требованиями Федерального закона № 44-ФЗ;

2.3. Для организации питания учащихся используются специальное помещение, соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин;
- соответствии иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся);
- питание учащихся организуется за счет субвенции областного бюджета и средств родителей;

- для учащихся центра предусматривается организация питания (завтрак/обед), работа буфета.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, ведомость учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия);
- удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.

2.4. Администрация центра совместно с классными руководителями осуществляет организационную и консультационно-разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

2.5. Администрация центра обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

2.6. Режим питания в центре определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.7. Питание в центре организуется на основе разработанного рациона питания и цикличного 12-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовления блюд (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

2.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в центре осуществляют предприятия (организации), индивидуальные

предприниматели, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

2.9. На поставку питания заключаются контракты (договоры). Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.11. Приказом директора Центра из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полный охват учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3. Порядок организации питания учащихся

31. Ежедневные циклические 12-дневное меню рационов питания согласовываются директором Центра, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

32. Столовая центра осуществляет производственную деятельность в режиме работы Центра в 2 смены.

33. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком питания, утверждаемым на 1 сентября каждого года приказом директора центра.

34. Сопровождающие классные руководители, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4. Полномочия, права и обязанности образовательной организации и исполнителей контрактов

4.1. Образовательная организация:

4.1.1. Создает необходимые условия для организации питания обучающихся.

4.1.2. Осуществляет разработку необходимого пакета документов для подачи в уполномоченный орган, уполномоченное учреждение в целях определения поставщика (подрядчика, исполнителя) и (или) заключения контракта в рамках Федерального закона № 44-ФЗ.

4.1.3. По итогам проведения процедур определения поставщика (подрядчика, исполнителя) в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ заключает контракт сроком действия - на учебный год или на каникулярный период.

4.1.4. Передает исполнителям контрактов в аренду или в безвозмездное пользование объекты недвижимого имущества Омской области, закрепленные за образовательной организацией на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта в соответствии с Федеральными законами от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции», от 24 июля 1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», Законом Омской области от 6 июля 2005 года № 652-ОЗ «Об управлении собственностью Омской области».

4.1.5. В целях исполнения контракта безвозмездно обеспечивают исполнителей контрактов электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, газоснабжением, отоплением, организуют вывоз отходов.

4.1.6. Предоставляют помещения и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и

количеством мебели в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

4.1.7. Назначают работников, ответственных за:

4.1.7.1. Осуществление контроля за организацией питания обучающихся, в том числе за приемом пищи обучающимися.

4.1.7.2. Ведение ежедневного учета обучающихся, получающих питание, в том числе обучающихся льготных категорий.

4.1.7.3. Формирование в соответствии с законодательством документов на предоставление питания обучающимся льготных категорий в соответствии с нормативными правовыми актами.

4.1.7.4. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в БОУ ОО «МОЦРО № 117» мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

4.1.7.5. Представление в установленном порядке в Министерство образования Омской области необходимой информации об организации питания обучающихся.

4.1.8. Утверждает приказом директора комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

4.1.9. Организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания, для обучающихся и их родителей (законных представителей).

4.2. Исполнители контрактов:

4.2.1. Руководствуются в своей деятельности по оказанию услуг питания заключенными контрактами, нормативными и техническими документами, требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

4.2.2. В течение учебного года предоставляют обучающимся возможность получать двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

4.2.4. Осуществляют питание обучающихся льготных категорий в соответствии с примерными меню, которые являются неотъемлемой частью контракта.

Осуществляют питание обучающихся, не относящихся к льготным категориям, в соответствии с примерными меню, предложенными исполнителями контрактов и согласованными с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области. Исполнители контрактов не превышают предельный размер наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, установленный нормативными правовыми актами Омской области.

4.2.5. Гарантируют качество и безопасность продуктов питания, подтвержденные соответствующими документами.

4.2.6. Принимают меры по контролю и экономии потребления энергетических ресурсов, не допускают случаев их необоснованного расходования для приготовления и отпуска пищи.

4.2.7. Обеспечивают надлежащее содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил, и требований пожарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.