



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

25 ноября 2024

№ 1703

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска

В целях организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Сосновоборска, руководствуясь подпунктом 2 пункта 2 статьи 34, статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьями 11, 14.1., 14.2. Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», руководствуясь подпунктом 1.3. пункта 1 Указа Губернатора Красноярского края от 25.10.2022 г. № 317-уг «О социально-экономических мерах поддержки лиц, принимающих участие в специально военной операции, и членов их семей», статьями 26, 38 Устава города Сосновоборска Красноярского края,

ПОСТАНОВЛЯЮ

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска согласно приложению.

2. Признать утратившими силу постановления администрации города Сосновоборска:

- от 25.09.2020 № 1257 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска»,

- от 15.10.2020 № 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»,

- от 10.10.2022 № 1664 «О внесении изменений в постановление администрации города от 25.09.2020 № 1257 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска».

3. Постановление вступает в силу в день, следующий за днем его официального опубликования в городской газете «Рабочий».

4. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя Главы города по социальным вопросам (О. В. Корскова).

И. о. Главы города Сосновоборска

Д.В. Иванов

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 учредителем в лице администрации 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.

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;
- воспитывающихся 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.

в) для обеспечения детей лиц, принимающих участие в специальной военной операции, обучающихся в 5-11 классах муниципальных общеобразовательных учреждений, бесплатным горячим питанием:

- 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 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», «в» пункта 2.1. настоящего Положения, указанный договор заключатся 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 маркировки, товаросопроводительной документации и документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ветеринарные сопроводительные документы, не соответствующие требованиям Приказа Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862 «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 учащимся и договором на оказание услуг питания учащимся.

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 обед, 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.

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 (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается; кондитерские, хлебобулочные изделия и пищевые продукты реализуются в потребительской упаковке с наличием маркировочного ярлыка.

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. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством перед началом работы, а также после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- при изготовлении блюд и кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания.

4.6. В общеобразовательном учреждении в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- 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).

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

- организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

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 бракеражной комиссией. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям в составе не менее трех человек.

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 недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

4.10. Учреждения, осуществляющие питание детей, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле и на официальном сайте учреждения) следующую информацию:

- согласованное руководителем общеобразовательного учреждения ежедневное меню для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- согласованное руководителем общеобразовательного учреждения ежедневное меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Функционирование столовой общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- утвержденного руководителем общественного питания и согласованного руководителем учреждения, в котором организуется питание детей, примерного меню, разработанного на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной категории детей;

- питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню при этом допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности;

- ассортимента дополнительного питания (буфетной продукции).

5.1. 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 2.3/2.4.3590-20;

- комплектование кадрами;

- ежемесячный анализ деятельности столовой;

- разработка и утверждение нормативной базы учреждения по организации питания.

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