



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СОСНОВОБОРСКА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

17 апреля 2015

№ 727

Об утверждении положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города

В целях обеспечения права обучающихся, предусмотренного подпунктом 2 пункта 2 статьи 34, статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08", приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 № 422 "Об утверждении Правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов",

ПОСТАНОВЛЯЮ

1. Утвердить положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города согласно приложению.
2. Признать утратившим силу постановление администрации города Сосновоборска от 31.01.2012 №98 «Об утверждении положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города».
3. Постановление опубликовать в городской газете «Рабочий» и разместить на официальном сайте администрации города Сосновоборска.

Глава администрации города

Б.М. Пучкин

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:

- за счет средств краевого бюджета, предоставляемых бюджету города Сосновоборска на обеспечение питанием детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях города, из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, а также детей из многодетных семей, детей одиноких матерей (отцов), обучающихся в указанных учреждениях, со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения;
- за счет средств местного бюджета на обеспечение питанием детей, обучающихся в общеобразовательных учреждениях города, с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости);
- 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 обучающимся.

При установлении торговой надбавки (наценки) на продукцию организациями общественного питания не учитываются затраты на коммунальные и эксплуатационные услуги, так как оплата указанных услуг осуществляется общеобразовательным учреждением.

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 учащихся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, а также детей из многодетных семей, детей одиноких матерей (отцов), обучающихся в указанных учреждениях, со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, и детей, обучающихся с различными формами умственной отсталости, а также учащихся, получающих питание за счет средств родителей (законных представителей), осуществляется на основании договора на оказание услуг питания учащимся, заключенного между организацией питания и общеобразовательным учреждением.

3.2. В целях обеспечения прав, обучающихся на охрану и укрепление здоровья, предусмотренных статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 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.

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 17.07.2014 N 281 "Об утверждении Правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде», а также заполненные разными чернилами, почерками, имеющие исправления, неясный оттиск печати, без печати, без подписи, без полного наименования должности, без указания фамилии, инициалов специалиста, подписавшего ветеринарный сертификат, без указания всех требуемых сведений, в т.ч. даты их выдачи, а также копии документов считаются недействительными.

Продукция должна поступать в таре производителя или поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком и за его счет специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скорпортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

3.4 Управление образования администрации города Сосновоборска (далее - управление) в соответствии с планом проверок, утвержденным руководителем управления, осуществляет 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 общественного питания.

Кроме этого, по данному направлению управлением, а также иными контролирующими и надзорными организациями может осуществляться оперативное (внеплановое) инспектирование с целью проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях граждан и организаций по вопросу предоставления услуг общественного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях.

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 обучающихся и договором на оказание услуг питания обучающихся.

4. Требования к процессу организации питания

4.1. Для обучающихся в общеобразовательном учреждении должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед). Учащиеся, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются трехразовым горячим питанием (завтрак, обед и полдник). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4 часов.

Расписание занятий в общеобразовательном учреждении должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания учащихся, воспитанников.

Организация и рацион питания учащихся разрабатываются организацией общественного питания и подлежат обязательному согласованию с 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 здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

На каждого работника пищеблока заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, отметки о прохождении прививок, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

4.5. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

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 обучающихся (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, предоставляемых бюджету города Сосновоборска для выплаты ежемесячных краевых целевых компенсационных выплат на питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях города, из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, а также детей из многодетных семей, детей одиноких матерей (отцов), обучающихся в указанных учреждениях, со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленного в районах Красноярского края на душу населения, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

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. 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 индивидуальным предпринимателем до сведения обучающихся.

4.9. Функционирование столовой общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

- примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, согласованных с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор.

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

- контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении в соответствии с условиями договоров на оказание услуг питания обучающихся и договора на оказание услуг питания обучающихся;

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

- контроль за соблюдением организацией общественного питания требований СанПиН;

- контроль работы медицинского работника;

- ежемесячный анализ деятельности столовой.

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