

РАССМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета.
Протокол № 7
от 28.03.2017

СОГЛАСОВАНО
с Управляющим Советом
Учреждения.
Протокол № 7
от 30.03.2017

УТВЕРЖДЕНО
Директор МКОУ «Покровская СОШ»
Н.А. Солохина
Приказ от «05» апреля № 55



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся в МКОУ «Покровская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся в МКОУ «Покровская СОШ» (далее – Положение), разработано в соответствии с Федеральными законами от 06.10.2003 N 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 26.07.2006 N 135-ФЗ «О защите конкуренции», от 05.04.2013 N 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Федеральный закон N 44-ФЗ), от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 N 25 (далее – СанПиН 2.4.4.2599-10), СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 N 189 (далее – СанПиН 2.4.2.2821-10), 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 11.03.2012 N 213 н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Законами Волгоградской области от 04.10.2013 N 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области», от 10.11.2005 N 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1–11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области», от 31.12.2015 N 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области», приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01.09.2016 N 93 (ред. от 13.10.2016) «Об утверждении Порядка

предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания», постановлением комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30.07.2014 N 29/1 «Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области».

1.2.Настоящее Положение определяет полномочия, права и обязанности образовательной организации (далее – ОО) и поставщика продуктов питания (далее – поставщика) в соответствии с требованиями Федерального закона N 44-ФЗ.

1.3.Основной задачей организации питания учащихся в ОО является создание условий, направленных на:

1.3.1.Обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.

1.3.2.Качественное и безопасное питание учащихся.

1.3.3.Предупреждение (профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний учащихся, связанных с фактором питания.

1.3.4.Пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

2.Организационные основы питания учащихся

2.1.Питание учащихся осуществляется за счет внебюджетных средств (средств родителей и субвенции областного бюджета).

Питание учащихся, которым предоставляются меры социальной поддержки по обеспечению питанием в случаях и в порядке, установленными федеральными законами, законами Волгоградской области, муниципальными правовыми актами (далее – учащиеся льготных категорий), осуществляется за счет средств соответствующих бюджетов за период их фактического пребывания в ОО.

2.2.Питание учащихся организуется непосредственно путем заключения контракта на поставку продуктов питания с поставщиком в соответствии с требованиями Федерального закона от 05.04.2013 N 44-ФЗ на основании п.4 (5) ч. 1 ст. 93 силами ОО – собственными штатами ОО.

2.3.Учащиеся получают питание в помещении ОО, предназначенном для приема пищи и оборудованном в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.2599- 10, СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.Основные требования к организации питания учащихся

3.1.В течение учебного года учащиеся имеют возможность ежедневно получать двухразовое горячее питание (завтрак, обед) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2.Во время посещения лагерей с дневным пребыванием детей учащиеся получают двухразовое или трехразовое питание (в зависимости от режима пребывания, выбранного родителями (законными представителями) учащегося).

3.3.Питание учащихся осуществляется на основании примерного меню в

соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.2.2821-10, ежегодно утверждаемого приказом директора.

3.4.Отпуск горячего питания учащимся организован по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

4. Полномочия, права и обязанности ОО и поставщика

4.1. ОО:

4.1.1. Осуществляет разработку необходимого пакета документов для заключения контракта на закупку продуктов питания (далее – контракта) в рамках Федерального закона N 44-ФЗ.

Контракт на сумму, не превышающую ста тысяч рублей (на основании п. 4 (5) ч.1 ст.93 заключается ежемесячно. Начальная (максимальная) цена контракта, заключаемого с единственным поставщиком, определяется и обосновывается поставщиком посредством применения метода сопоставимых рыночных цен (анализа рынка).

Контракт передается в муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия учреждений образования» до 5 числа каждого месяца.

4.1.2. Создает необходимые условия для организации питания учащихся:

4.1.2.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблоков ОО предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

4.1.2.2. Пищеблок ОО оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности с момента приготовления пищи до ее реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.1.2.3. В ОО предусмотрены помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного учащегося согласно списочному составу учащихся в классе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.1.3. Назначает работников, ответственных за:

осуществление контроля за организацией питания учащихся, в том числе за приемом пищи учащимися;

ведение ежедневного учета учащихся, получающих питание, в том числе учащихся льготных категорий;

формирование в соответствии с законодательством документов на предоставление питания учащимся льготных категорий в соответствии с нормативными правовыми актами;

информирование родителей (законных представителей) о проводимых в ОО мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

представление в установленном порядке в Отдел образования администрации Ленинского муниципального района Волгоградской области необходимой информации об организации питания учащихся.

4.1.4. Утверждают приказом комиссию по контролю за организацией и

качеством питания учащихся с включением в ее состав представителей администрации ОО, родительской общественности.

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

4.1.6.Не допускает к реализации пищевую продукцию, не имеющую маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняется в образовательной организации до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Осуществляет входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.1.7.Обеспечивает условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, санитарно-эпидемиологическими нормативами.

4.1.8.Обеспечивает ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.1.9.Осуществляет производственный контроль в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий, утвержденных директором.

4.1.10.Несёт ответственность за наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2–3 блюда одного приема пищи) – 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре – 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год.

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

4.1.12.Обеспечивает надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной безопасности, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.Поставщик:

4.2.1. Гарантирует качество и безопасность продуктов питания, а также их принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, подтвержденные соответствующими документами (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

4.2.2. Осуществляет доставку пищевых продуктов специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. При использовании одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов проводит между рейсами санитарную обработку транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5. Контроль за организацией питания в ОО

5.1. Контроль за организацией питания в ОО осуществляется администрацией ОО в соответствии с Планом мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся на текущий учебный год, ежегодно утверждаемым приказом директора.

Срок действия Положения до внесения изменений.