

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ЭСТЕТИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ
г. Углегорска Сахалинской области

Согласован
членами Совета
Учреждения протокол
от «26» августа 2024 г.
№4

Утвержден
приказом МБОУ НОШЭР
г. Углегорска
от «28» августа 2024 г.
№148 - А

Порядок
организации питания обучающихся МБОУ
НОШЭР г. Углегорска

1. Общие положения

- 1.1.** Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения начальной общеобразовательной школы эстетического развития г. Углегорска Сахалинской области (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2, постановлением Администрации Углегорского городского округа от 23.08.2019 №697 «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях Углегорского городского округа», уставом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения начальной общеобразовательной школы эстетического развития г. Углегорска Сахалинской области (далее – школа).
- 1.2.** Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.
- 1.3.** Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы питания и требования в организации питания

2.1. Способ организации питания.

- 2.1.1. Организация питания учащихся в МБОУ НОШЭР г. Углегорска осуществляется МБОУ СОШ №5 г. Углегорска.
- 2.1.2. Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.
- 2.1.3. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с управлением образованием Углегорского городского округа, территориальным органом Роспотребнадзора.
- 2.1.4. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.
- 2.1.5. Питание в образовательных организациях может быть организовано за счет средств федерального бюджета и бюджета Сахалинской области.

2.1.6. Бесплатным питанием в МБОУ НОШЭР г. Углегорска обеспечиваются:

- обучающиеся, осваивающие образовательную программу начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы начального общего образования на дому.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Основные требования к организации питания.

2.3.1. Питание должно осуществляться в соответствии с примерным меню на период не менее двух недель, с учетом сезонности (при организации питания в летний оздоровительный период), разработанным организатором питания и согласованным с руководителями образовательных организаций и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

2.3.2. Примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

2.3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, с обязательными ссылками на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

2.3.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

2.3.5. Организатор питания совместно с администрацией образовательной организации при заключении контракта разрабатывает график питания на весь срок исполнения соответствующего контракта.

2.3.6. Для учащихся школы организуется получение одноразового горячего питания (завтрака) всеми обучающимися.

2.3.7. Горячее питание предусматривает наличие горячего второго блюда, доведенного до кулинарной готовности, порционированного и оформленного. Под горячим питанием понимаются вторые блюда (из мяса, рыбы или птицы) с гарнирами, запеканки (мясные, рыбные, творожные), омлеты с различными начинками.

2.3.8. Предпочтения отдаются блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

2.4. Порядок взаимодействия Управления образования Углегорского городского округа, школы и организатора питания.

Управления образования Углегорского городского округа:

2.4.1. Осуществляет контроль за организацией питания в муниципальных образовательных организациях города Углегорска.

2.4.2. Организовывает работу, связанную с обеспечением бесплатным питанием обучающихся, осваивающих образовательную программу начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, реализующих соответствующие образовательные программы.

2.4.3. Контролирует своевременное и качественное исполнение условий контрактов и договоров гражданско-правового характера, заключенных между образовательными организациями и организаторами питания.

2.4.4. Контролирует формирование стоимости готовых блюд и примерного меню на стадии разработки до согласования с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.4.5. Обеспечивает представление ежемесячных отчетов о расходовании субвенций, выделяемых из средств областного бюджета, в Министерство социальной защиты Сахалинской области в сроки и по форме, устанавливаемые Министерством социальной защиты Сахалинской области.

2.4.6. Несет ответственность за нецелевое использование денежных средств, предусмотренных на организацию питания, и недостоверность представляемых сведений и отчетов.

2.5. Образовательная организация:

2.5.1. Согласовывает разработанное организатором питания примерное 20-дневное (10-дневное (двухнедельное)) меню.

2.5.2. Не позднее дня начала оказания услуг заключает договоры с поставщиками продуктов, назначает работников, ответственных за:

- ежедневное представление организатору питания заявок на питание обучающихся;
- осуществление контроля за качеством оказания услуг общественного питания;
- посещение и прием пищи учащимися;
- ведение ежедневного учета питающихся.

2.5.3. Разрабатывает график питания и перемен таким образом, чтобы обеспечить горячим питанием всех учащихся. Горячее питание должно быть организовано на переменах продолжительностью не менее 15 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

2.6. Организатор питания:

2.6.1. Оказывает услуги в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и руководствуется заключенным контрактом со школой.

2.6.2. Оказывает услуги в соответствии с примерными меню, являющимися приложениями к контракту, согласованными с директором школы. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие допускается в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

2.6.3. Обеспечивает бесперебойное оказание услуг общественного питания.

2.6.4. Гарантирует качество и безопасность поставляемых продуктов питания, подтверждает качество используемых продуктов питания установленным нормам и требованиям законодательства РФ.

2.6.5. Осуществляет производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами, программой производственного контроля.

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

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

2.6.8. Самостоятельно заключает договоры на вывоз твердых бытовых отходов с организациями, предоставляющими соответствующие услуги, с оплатой понесенных расходов за свой счет.

2.6.9. Организует проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных видов работ.

2.6.10. Производит за свой счет ремонт принадлежащего образовательной организации оборудования инвентаря.

2.6.11. Устраняет аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока с оплатой за свой счет случае, если аварийная ситуация вызвана виновными действиями работников организатора питания.

2.6.12. Предоставляет в образовательную организацию заверенные руководителем копии следующих документов:

- товарные накладные на приобретенные продукты питания;
- калькуляционные карты.

2.6.13. Обеспечивает соблюдение предельного уровня закупочных цен на товары продовольственной группы, утвержденных Министром по регулированию контрактной системы в сфере закупок Сахалинской области при исполнении контракта на организацию питания.

2.7. Контроль за организацией питания

2.7.1. Контроль за своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляют директор школы и Управление образования Углегорского городского округа.

2.7.2. Порядок предоставления отчетной документации о расходовании денежных средств на организацию питания обучающихся школы, осваивающих образовательную программу начального общего образования, осуществляется Управлением образования на основании принимаемых нормативных правовых актов.