



**МЕСТНАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА БАКСАН
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 33

ПОСТАНОВЛЕНЭ № _____

БЕГИМ № _____

«17» 01 2024г.

Об организации питания в общеобразовательных учреждениях г.о. Баксан

В соответствии с Федеральным законом от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Кабардино-Балкарской республики от 24.04.2014 № 23-РЗ «Об образовании», постановлением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 02.11.2006 № 300-ПП «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий учащихся (студентов) государственных образовательных учреждений Кабардино-Балкарской Республики», распоряжением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 31.08.2020 № 362-рп, в целях социальной поддержки отдельных категорий учащихся, местная администрация городского округа Баксан **п о с т а н о в л я е т:**

1. Утвердить положение «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях г.о.Баксан».
2. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов с 09.01.2024 в размере 68,94 рублей в день на одного обучающегося.
3. МКУ «Департамент образования г.о. Баксан» (М.М. Бурановой) установить систематический контроль за порядком расходования средств местного бюджета на мероприятия по организации питания детей в муниципальных казенных образовательных учреждениях.
4. МКУ «Финансовое управление г.о.Баксан» (Ф.М. Хачемизова) в установленном порядке предусматривать при формировании местного бюджета г.о. Баксан на очередной финансовый год и плановый период средства на обеспечение питанием детей, обучающихся в образовательных учреждениях, подведомственных МКУ «Департамент образования г.о. Баксан».
5. Настоящее постановление действует до 28.05.2024.

6. Экономно средств, субсидии в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающимся 1-4 классов (сверх одного раза в день).

7. Опубликовать данное постановление в газете «Баксан» и разместить на официальном сайте местной администрации г.о. Баксан.

8. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.

И.о. главы местной администрации
городского округа Баксан



Ф.А. Карданова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г.О. БАКСАН

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, санитарных норм и правил, с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся общеобразовательных учреждений г.о. Баксан (далее - учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания детей и подростков учреждения, принципы формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.
- 1.3. В целях обеспечения здоровья детей и подростков г.о. Баксан организация питания учащихся возлагается на образовательные учреждения.
- 1.4. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 1.5. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Законом Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 N 23-РЗ "Об образовании", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами организации питания обучающихся являются:
 - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
 - обеспечение своевременной поставки продуктов питания в учреждение, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов;

- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;
- предупреждение среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Организация питания обучающихся

в муниципальных казенных общеобразовательных учреждениях

- 3.1. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение питания в муниципальных казенных общеобразовательных учреждениях г.о. Баксан осуществляется:
 - 3.1.1 обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов за счет средств бюджетов всех уровней (далее - Постановлением);
 - 3.1.2 обеспечение бесплатным горячим двухразовым питанием в учебное время учащихся учреждения, а именно: детей с ограниченными возможностями здоровья за счет средств бюджетов всех уровней.
- 3.2. Ответственность за формирование рациона питания учащихся возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.
- 3.3. Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора из числа административного персонала на текущий учебный год.
- 3.4. Учредительный контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях осуществляет МКУ "Департамент образования г.о. Баксан".
- 3.5. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд согласно меню.

4. Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся общеобразовательных учреждений

- 4.1. Настоящий порядок определяет перечень документов и механизм их предоставления в учреждении для организации питания обучающихся.
- 4.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных учреждений:
 - учащиеся 1 - 4 классов;
 - учащиеся с ограниченными возможностями здоровья с 1-11 класс.
- 4.3. Детей с ограниченными возможностями здоровья обучающихся на дому, по заявлению одного из родителя (законного представителя), денежная компенсация в размере стоимости питания установленной постановлением

местной администрации г.о. Бахьяя перечисляется на номер лицевого счета в кредитной организации для на банковскую карт).

4.4. Список детей для обеспечения бесплатным горячим питанием утверждается приказом руководителя учреждения.

5. Порядок организации питания детей

5.1. Питание в учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам с учетом времени пребывания обучающихся в учреждении.

5.2. В учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания детей:

5.2.1. производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;

5.2.2. помещения для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

5.2.3. квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания;

5.2.4. разработанный и утвержденный порядок организации питания учащихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпусков готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

5.3. Организация питания и учреждение должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

5.4. Примерное десятидневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания, утверждается руководителем учреждения.

5.5. На основании утвержденного примерного десятидневного меню в учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца.

5.6. Для правильной организации питания детей в учреждении должны быть следующая документация:

- приказ и Положение об организации питания;
- приказы о формировании комиссий по приему продуктов;

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
 - примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения;
 - меню-требование на каждый день;
 - журнал здоровья;
 - журнал учета товарных накладных;
 - табель учета посещаемости детей;
 - журнал учета посещаемости детей столовой, охваченных питанием (в произвольной форме), с обязательным указанием количества детей и наличием заверительной подписи классного руководителя (школьный уровень);
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - гигиенический журнал(сотрудники).
- 5.7. Ежедневно в обеденном зале столовой (школьный уровень) для родителей вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются только сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 5.8. При поставке продуктов питания в учреждение предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю учреждения все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.
- 5.9. Организация питания детей в учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион учреждения. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей помимо ежедневно размещаемого меню с указанием объема готовых блюд, отображаются рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации.
- В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.
-

6. Контроль за организацией питания в учреждении

- 6.1. Администрация учреждения организует питание обучающихся. Питание обучающихся организуется в установленном порядке согласно утвержденным примерным десятидневным меню.
- 6.2. Руководитель учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:
- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
 - качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом Учреждения;
 - санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
 - отбором и хранением суточных проб;
 - ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН, составлением ежедневного меню требования установленного образца, ведением журнала скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья.
- 6.3. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль посещения столовой, получения питания и учета количества фактически отпущенных завтраков и обедов, ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание за счет средств местного бюджета, по классам.
- 6.3.1. Меню-требование (завтрак) на следующий день составляется на основании табеля учета посещаемости детей на текущую дату (плановое количество детей).
- 6.3.2. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить.
- 6.3.3. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль эффективного расходования бюджетных средств.
- 6.4. Контроль за организацией питания в учреждениях осуществляет руководитель организации, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), утвержденная приказом руководителя Учреждения, представительными и коллегиальными органами учреждения, в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе учреждения.

6.5. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур блюд и технологических режимов осуществляет комиссией, в состав которой входят директор учреждения, медицинский работник, закрепленный органом здравоохранения за образовательным учреждением, лицо, ответственное за организацию школьного питания, повар школьной столовой, представители общественности. В состав комиссии входят не менее 3-х человек. Состав комиссии подбирается с учетом особенностей деятельности комиссии, требующих наличия всех членов комиссии в пищеблоке каждый раз перед отпуском очередного приема пищи. Члены комиссии проводят органолептическую оценку пищи, после чего результаты проверки заносятся в журнал ежедневно, перед каждым приемом пищи в разбивке по каждому блюду. Комиссия создается отдельно по каждому пищеблоку.

6.6. В компетенцию администрации муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- санитарно-эпидемиологический контроль за соблюдением требований;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

6.6.1. Руководитель учреждения и бухгалтер следит за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на организацию питания.

6.7. Медицинский работник учреждения осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, полнотой сопроводительной документации (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения);
- технологией приготовления пищи, качеством и проведением готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал готовой кулинарной продукции;
- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

7. Ответственность и контроль

- 7.1. Администрация учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.
- 7.2. Администрация учреждения несет ответственность за качество предоставляемого питания.
- 7.3. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно представлять пакет документов, необходимый для предоставления бесплатного питания.
- 7.4. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно информировать администрацию учреждения обо всех нарушениях по организации питания.
- 7.5. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления питания, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления возлагается на медицинского работника, закрепленного органом здравоохранения за образовательным учреждением, заведующего столовой (повара) и лицо, назначенное приказом по учреждению, ответственным за организацию питания в учреждении.