БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
ҒАФУРИ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОН ХАКИМИӘТЕ
МУНИЦИПАЛЬ ҠАҘНА УЧРЕЖДЕНИЯҺЫ
«МӘҒАРИФ БҮЛЕГЕ»
453050, Красноусол ауылы
Октябрь урамы, 2а

Телефон (факс): 2-13-01
E-mail: gafrcpi@yandex.ru

РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ»
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН
453050, Красноусольский,
ул. Октябрьская, 2а

Телефон (факс): 2-13-01
E-mail: gafrcpi@yandex.ru

БОЙОРОҠ «25» 09 2020 й. № 482

ПРИКАЗ «25» 09 2020 г.

«Об утверждении Положения об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан»

В целях совершенствования организации школьного горячего питания, сохранения здоровья детей и адресной социальной поддержки обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан, в соответствии со ст.37 и пунктом 7 статьи 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ

приказываю:

1. Утвердить Положение об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан (приложение к приказу).
2. Установить, что Положение об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан (приложение к приказу) распространяется на правоотношения, возникшие с 1 сентября 2020 года.
3. Опубликовать Положение об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан на сайте МКУ «Отдел образования» Администрации МР Гафурийский район РБ и разместить его на информационных стендах.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник МКУ «Отдел образования»
Администрации МР
Гафурийский район РБ Р.Г. Султанмуратов

Утверждаю

Начальник МКУ «Отдел образования»

АМР Гафурийский район

Республики Башкортостан

_____ Султанмуратов Р.Г.

_____ от 25.09.

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение об организации качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан (далее Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» ", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального района Гафурийский район Республики Башкортостан.

1.3. Организация горячего питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

1.4. Организация горячего питания обучающихся общеобразовательных учебных заведений организуется администрацией школы совместно с Советом школы, специализированной организацией (далее - аутсорсер) по оказанию услуг питания и родительским комитетом в школьной столовой.

1.5. Столовые общеобразовательных организаций осуществляют свою деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации, Уставом школы,

настоящим Положением, регламентирующими порядок организации общественного питания.

2. Порядок предоставления горячего питания обучающимся общеобразовательных организаций

2.1. Приказом руководителя общеобразовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в общеобразовательной организации осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

2.2. Ответственность за организацию питания классного коллектива в общеобразовательной организации несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу необходимости горячего питания школьников.

2.3. В общеобразовательных организациях района обучающимся района организовано качественное горячее питание на родительские взносы согласно утвержденному перспективному меню.

За качественное горячее питание родители (законные представители) вносят денежные средства на месяц в порядке спонсорского взноса в сумме определяемый родительским комитетом школ.

2.4. Бесплатное качественное горячее питание организовано обучающимся из многодетных малоимущих семей в соответствии с постановлением Правительства Республики Башкортостан от 6 апреля 2020 года № 211 «О внесении изменений в некоторые решения Правительства Республики Башкортостан».

Бесплатное качественное горячее питание обучающимся из многодетных малоимущих семей организовано на основании постановления Кабинета министров Республики Башкортостан от 11 марта 2002 г. № 68 (ред. от 06.05.2020 г.) «О мерах по реализации Закона Республики Башкортостан «О государственной поддержке многодетных семей в Республике Башкортостан».

Предоставление бесплатного качественного горячего питания обучающимся из многодетных малоимущих семей производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательных организаций.

2.5. Бесплатное качественное горячее питание организовано обучающимся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях на основании статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательных организаций.

2.6. Бесплатное качественное двухразовое горячее питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее с ОВЗ) организовано согласно статьи 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного двухразового горячего питания обучающимся с ОВЗ производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательных организаций.

2.7. Бесплатное качественное двухразовое горячее питание детям – инвалидам организовано на основании статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29 декабря 2012 года (ред. от 31 июля 2020 года).

Предоставление бесплатного качественного двухразового горячего питания детям – инвалидам производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательных организаций.

2.8. В случае, когда обучающийся имеет одновременно две или более льготы (обучающийся с ОВЗ; дети-инвалиды; обучающийся 1 – 4 классов; обучающийся из состава многодетных малоимущих семей), адресная льгота по обеспечению бесплатным питанием осуществляется по одному из оснований в максимальном размере, кроме обучающихся МОБУ КБГИ имени Н.А. Мажитова.

2.9. Для обучающихся МОБУ КБГИ имени Н.А. Мажитова. В случае, когда обучающийся имеет одновременно две или более льготы (обучающийся с ОВЗ; дети-инвалиды; обучающийся 1 – 4 классов; обучающийся из состава многодетных малоимущих семей; обучающийся, у которого родитель (законный представитель) является инвалидом I и II группы, обучающийся из семьи военнослужащих, погибших при исполнении служебных обязанностей, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей), адресная льгота по обеспечению бесплатным питанием осуществляется по одному из оснований в максимальном размере.

3. Организация качественного и безопасного горячего питания в общеобразовательных организациях

3.1. Организация качественного и безопасного горячего питания в общеобразовательных организациях осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию аутсорсера. Их обязанности определяется должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

3.2. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию. 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.

3.3. Для обеспечения качественным горячим питанием всех обучающихся общеобразовательных организаций составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 дней) в соответствии санитарными нормами.

3.4. Примерное меню разрабатывается аутсорсером, обеспечивающим питанием в общеобразовательных организациях, и согласовывается руководителями общеобразовательных организаций и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор.

3.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню, составленное аутсорсером и утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (формой 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.8. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляет работник

пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

3.9. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем общеобразовательной организации по согласованию со старшим поваром оператора питания.

4. Обеспечение качества горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях

4.1. Для обеспечения безопасности продуктов питания в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

4.1.1. выбор необходимых для обеспечения безопасности продуктов питания технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

4.1.2. выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продуктов питания с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

4.1.3. определение контролируемых этапов технологических операций и продуктов питания на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4.1.4. проведение контроля за функционированием технологического оборудования, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

4.1.5. соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) продуктов питания;

4.1.6. содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продуктов питания, в состоянии, исключающем загрязнение продуктов питания;

4.1.7. выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продуктов питания;

4.1.8. выбор способов обеспечивающих безопасность продуктов питания, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудований и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продуктов питания.

4.2. Продукты питания, поступающие в столовые общеобразовательных организаций, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым

продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

4.3. При организации горячего питания обучающихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, выращенная на пришкольных участках. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

4.4. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

4.5. Продукты питания животного происхождения, поступающие в столовые общеобразовательных организаций, должны сопровождаться электронными ветеринарными сопроводительными документами, зарегистрированными в автоматизированной системе «Меркурий».

4.6. Для обеспечения качественного оказания услуг питания учащихся аутсорсер должен иметь разработанную и утвержденную руководителем программу производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий, СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Объектами производственного контроля являются производственные помещения, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

Разработанная программа производственного контроля утверждается аутсорсером в установленном порядке. Ответственность за своевременность

организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несет аутсорсер.

5. О родительских взносах

5.1. Размер родительского взноса и срок сбора рассматривается на родительских собраниях родительским комитетом. Составляется протокол собрания.

За своевременность перевода денежных средств на лицевые счета учащихся родителями на питание ответственность несет классный руководитель.

6. Контроль за организацией качественного горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях

6.1. Контроль за организацией качественного горячего питания обучающихся, работой столовых общеобразовательных организаций и качеством приготовления пищи осуществляется органами учреждения Роспотребнадзора, государственным казенным учреждением «Управление социального питания», органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

6.2. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания обучающихся, созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующими их рассмотрением на совете школ и родительского комитета.

6.3. Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полному охвату обучающихся качественным горячим питанием.

6.4. Руководитель специализированной организации (аутсорсер) отвечает за качество и безопасность поступающего продовольственного сырья и готовой продукции.