

Приложение № 1 к приказу
Управления образования
Администрации муниципального
образования «Муниципальный округ
Граховский район Удмуртской
Республики»
От 01.09.2022 № 158 А

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления образования
Семикеев Н.В

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в образовательных организациях
Граховского района

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение распространяется на муниципальные дошкольные и общеобразовательные учреждения Муниципального образования «Муниципальный округ Граховский район Удмуртской Республики» и определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания воспитанников и обучающихся. Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу.
- 1.2. Организация питания воспитанников и обучающихся в образовательных организациях Муниципального образования «Муниципальный округ Граховский район УР» осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Распоряжения Министерства образования и науки УР № 37 рсп от 24.08.2021 «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях, подведомственных Министерству образования и науки Удмуртской Республики», Муниципальной Программы Граховского района «Развитие образования и воспитания на 2015-2024 г.г.», (приложение №2), Уставами образовательных организаций и настоящим Положением.

2. Организация питания

- 2.1. Приказом руководителя образовательного учреждения из числа работников учреждения назначается ответственный за организацию питания. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню (10-12 дней), соответствующее требованиям СанПин по объему, энергетической ценности и содержанию пищевых веществ блюд, в зависимости от режима обучения и графика питания (завтрак и обед), утвержденного руководителем образовательного учреждения.
- 2.2. При разработке примерного меню для обучающихся учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.3. Примерное меню содержит информацию о составе блюд, энергетической и пищевой ценности, с обязательной ссылкой на рецептуру 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 рецептов.

2.4. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается руководителем образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения о весе блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей взаимозаменяемости пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.5. Контроль качества готовой продукции в образовательном учреждении осуществляется бракеражной комиссией, созданной приказом руководителя из состава работников образовательного учреждения и медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением медицинской организацией (по согласованию).

2.6. Руководитель образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативно-правовыми и правовыми актами и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- обеспечивает использование финансовых средств, предусмотренных на организацию питания в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Федеральным законом от 18.07.2011 г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».
- заключает договоры на поставку продуктов питания
- организует контроль за предоставлением качественного горячего питания
- обеспечивает контроль за размещением на официальном сайте учреждения полной информации о предоставлении горячего питания, заменой и обновлением документации
- разрабатывает и утверждает нормативные документы по организации горячего питания

2.7. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- Размещает ежедневное меню на официальном сайте учреждения
- Заполняет раздел «food» на официальном сайте ежедневно
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет в бухгалтерию списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.
- предоставляет все запрашиваемые данные по питанию обучающихся в вышестоящие организации.

2.8. Классный руководитель, воспитатель образовательного учреждения:

- осуществляет мониторинг организации питания детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносит на обсуждение вопросы по улучшению питания на совещания при руководителе образовательного учреждения.

2.9. Заведующая, шеф-повар, повар:

- организует качественное и сбалансированное питание в соответствии с рекомендациями примерного двухнедельного меню;
- обеспечивает деятельность сотрудников столовой в соответствии с нормами

- санитарного законодательства, осуществляя ежедневный контроль;
- ведет контроль за заполнением всех журналов на пищеблоке (бракеражный, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учет температуры и влажности на складах, журнал здоровья сотрудников, журнал витаминизации);
- отслеживание необходимого уровня запасов продуктов питания для приготовления блюд согласно примерному двухнедельному меню;
- наблюдение за надлежащей работой кухонного, холодильного и технологического оборудования;
- контроль за качеством поступающих продуктов питания с соответствующими сопроводительными документами;
- контроль качества приготовленных блюд;
- предоставляет ежемесячные отчеты в бухгалтерию по питанию;
- следит за спец.одеждой сотрудников и использованием средств индивидуальной защиты у сотрудников
- следит за санитарным состоянием пищеблока.
- заполняет ежедневное меню

3. Организация питания обучающихся

- 3.1. Организация питания обучающихся осуществляется столовой образовательного учреждения.
- 3.2. Режим питания обучающихся утверждается руководителем образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.
- 3.3. Расписание занятий предусматривает перерыв, достаточный для приема пищи обучающимися. (не менее 20 минут)
- 3.4. Питание обучающихся класса организуется исходя из численности, заявленной классным руководителем в столовую.
- 3.5. Обучающимся 1-4 классов, детям с ОВЗ 5-11 класс, посещающим ОО - предоставляется двухразовое питание в виде завтрака и обеда.
- 3.6. Для обеспечения порядка во время приема пищи администрацией образовательного учреждения организуется дежурство педагогических работников.
- 3.7. Питание обучающихся общеобразовательных организаций, не относящихся к льготным категориям, осуществляется за счет родительской платы.
- 3.8. Питание льготных категорий осуществляется за счет средств бюджета УР, средств РФ и средств бюджета Муниципального образования «муниципальный округ Граховский район УР».
- 3.9. Обслуживание обучающихся в столовой производится после предварительного накрытия столов.
- 3.10. Руководитель образовательного учреждения:
 - Устанавливает режим работы столовой приказом по образовательному учреждению;
 - Комплектует столовую высококвалифицированными кадрами, организует и контролирует их повышение квалификации;
 - Участвует в разработке и утверждает примерное двухнедельное меню;
 - Заключает договоры с поставщиками продуктов питания.
 - Контролирует своевременное поступление денежных средств на счета поставщиков продуктов питания;
 - Утверждает приказы по питанию льготных категорий;
 - Утверждает бракеражную комиссию за контролем приготовления блюд;
 - Проводит родительские собрания ежеквартально, на которых рассматривается организация питания детей в школьной столовой;
 - Утверждает график родительского контроля в столовую образовательного учреждения.
 - Осуществляет строгий контроль за качеством предоставления горячего питания.

- Контролирует размещение полной информации по питанию на официальном сайте.
 - Разрабатывает и утверждает нормативные документы по организации горячего питания.
 - Обеспечивает и контролирует предоставление горячего питания детям с пищевыми особенностями.
- 3.11. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- Контролирует предоставление качественного горячего питания различным категориям, предоставляет информацию для отчетов, мониторингов
 - обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися;
 - охват всех обучающихся питанием;
 - проводит ежеквартально анкетирование, опрос среди обучающихся и родителей; контролирует посещение родителями столовых.
 - проводит месячник здоровья, квесты, конкурсы, акции по теме: «Разговор о правильном питании»;
 - проводит анализ питания ежеквартально;
 - разрабатывает локальные акты о дежурстве обучающихся достигших 14 лет. Проводит с ними инструктажи.

4. Организация питания воспитанников.

- 4.1. Питание воспитанников детских садов осуществляется в помещении групповой.
- 4.2. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специальных закрытых промаркированных емкостях.
- 4.3. Дневное меню соответствует среднесуточной норме потребления воспитанников, организуется исходя из численности воспитанников, заявленной воспитателем.
- 4.4. Питание воспитанников дошкольных образовательных учреждений осуществляется частично за счет платы родителей (законных представителей), а также средств бюджета Муниципального образования «МО Граховский район УР».
- 4.5. Воспитатель образовательного учреждения:
- Ежедневно предоставляет на пищеблок заявку для организации питания на количество питающихся на следующий день;
 - Ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняет предоставленную накануне заявку
- 4.6.- Заведующая, шеф-повар, повар:
- организует качественное и сбалансированное горячее питание в соответствии с рекомендациями примерного десятидневного меню;
 - обеспечивает деятельность сотрудников столовой в соответствии с нормами санитарного законодательства, осуществляя ежедневный контроль;
 - ведет контроль за заполнением всех журналов на пищеблоке (бракеражный, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учет температуры и влажности на складах, журнал здоровья сотрудников, журнал витаминизации);
 - отслеживание необходимого уровня запасов продуктов питания для приготовления блюд согласно примерному двухнедельному меню;
 - наблюдение за надлежащей работой кухонного, холодильного и технологического оборудования;
 - контроль за качеством поступающих продуктов питания с соответствующими сопроводительными документами;
 - контроль качества приготовленных блюд;
 - предоставляет ежемесячные отчеты в бухгалтерию по питанию;
 - следит за спец.одеждой сотрудников и использованием средств индивидуальной защиты у сотрудников в условиях новой коронавирусной инфекции.

- следит за санитарным состоянием пищеблока
- обеспечивает родительский контроль за организацией питания воспитанников
- разрабатывает всю нормативную документацию по питанию
- контролирует размещение полной и своевременной информации по предоставлению питания воспитанников, в том числе ежедневного меню

5. Контроль за организацией питания.

- 5.1. Внутренний контроль за организацией питания осуществляется образовательным учреждением в соответствии с программой производственного контроля.
- 5.2. Внешний контроль за организацией питания образовательных организаций осуществляют контрольно-надзорные органы, комиссия по общественному контролю из числа родителей(законных представителей) и Управление образования Администрации муниципального образования «Муниципальный округ Граховский район УР» в соответствии с действующим законодательством.