



**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

**АДМИНИСТРАЦИЯ БОЛХОВСКОГО РАЙОНА**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

10.12.2021

№ 567

г. Болхов

Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Болховского района

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся, руководствуясь Уставом муниципального образования Болховский район, администрация Болховского района

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить порядок обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Болховского района (согласно приложению).
2. Признать утратившим силу Постановление администрации Болховского района от 27 апреля 2020 года №165 «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Болховского района».
3. Обеспечить предоставление информации о порядке обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Болховского района в Единой государственной информационной системе социального обеспечения (ЕГИССО).
4. Получать сведения об инвалидности, а также сведения из индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалидов в рамках предоставления муниципальных услуг инвалидам, через Федеральную государственную информационную систему «Федеральный реестр инвалидов» (ФГИС ФРИ).

5. Настоящее Постановление вступает в силу с момента его подписания.

6. Настоящее постановление подлежит обнародованию и размещению на сайте администрации Болховского района Орловской области.

7. Контроль за исполнением настоящего Постановления возложить на Отдел образования администрации Болховского района (Анисимова Т.А.).

Глава Болховского района



Н.В. Чиняков

## **Порядок обеспечения питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Болховского района**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Болховского района (далее – «Положение») разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

### **2. Основные задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в образовательных учреждениях является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### **3. Общие принципы организации питания обучающихся.**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения(пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В столовой постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;

- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Администрация школы предоставляет для внесения Единую государственную информационную систему социального обеспечения (ЕГИССО) сведения о прибывших и выбывших обучающихся.

3.7. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.8. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. Директор школы, ответственный за организацию питания, завхоз являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении 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;



3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

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

3.16. В случаях полного или частичного перевода обучающихся общеобразовательных организаций на карантин или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными или вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счёт средств целевой субсидии не осуществляется в связи с отсутствием детей в образовательной организации.

3.17. Дети-инвалиды и дети с ОВЗ, получающие образование на дому, обеспечиваются набором продуктов питания сухого пайка по нормам, установленным нормативно-правовыми документами.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе.**

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета. Родительская плата за посещение обучающимися групп продлённого дня вносится по безналичному расчету осуществляется через лицевые счета.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, повара, завхоза школы, медицинской сестры (по согласованию). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции).

#### **5. Контроль организации горячего питания в школе .**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.