

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 «Граховский район» 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 «Граховский район» 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16, 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, утвержденного руководителем образовательного учреждения.

2.2. При разработке примерного меню для обучающихся учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагруз-ки, 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 рецептов. 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
- контролирует предоставление качественного горячего питания
- контролирует размещение на официальном сайте учреждения полной информации о предоставлении горячего питания, заменой и обновлением документации
- утверждает нормативные документы по организации горячего питания

2.7. **Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:**

- Разрабатывает нормативные документы в организации по питанию
- 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;
- предоставляет все запрашиваемые данные по питанию обучающихся в вышестоящие организации.

2.8. **Классный руководитель, воспитатель образовательного учреждения:**

- осуществляет мониторинг организации питания детей;
- проводит мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, 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 согласно примерному двухнедельному 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);
- разрабатывает, вносит предложения по изменению в двенадцатидневного(10-дневного) меню.
- 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 Управление образования по питанию;
- следит за санитарным состоянием пищеблока.

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. Для обеспечения порядка во время приема пищи администрацией образовательного учреждения организуется дежурство педагогических работников.

3.6. Питание обучающихся общеобразовательных организаций, не относящихся к льготным категориям, осуществляется за счет родительской платы.

3.7. Питание льготных категорий осуществляется за счет средств бюджета УР, средств РФ и средств бюджета муниципального образования «Муниципальный округ Граховский район УР».

3.8. Обслуживание обучающихся в столовой производится после предварительного накрытия столов.

3.9. Руководитель образовательного учреждения:

- Устанавливает режим работы столовой приказом по образовательному учреждению;
- Комплекдует столовую высококвалифицированными кадрами
- 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;
- Утверждает график родительского контроля в столовой 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.

3.10. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- Контролирует предоставление качественного горячего питания различным категориям, предоставляет информацию для отчетов, мониторингов
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися;
- проводит ежеквартально анкетирование, опрос среди обучающихся и родителей; контролирует родительский контроль.
- проводит месячник здоровья, конкурсы, акции по теме: «Разговор о правильном питании»;
- проводить анализ питания ежеквартально;
- создать локальные акты о дежурстве обучающихся достигших 14 лет. Проводить с ними инструктажи.

4. Организация питания воспитанников дошкольных учреждений.

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 «Муниципальный округ 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 темпе-ратурного 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 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

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 Удмуртской Республики» в соответствии с действующим законодательством.