

**АДМИНИСТРАЦИЯ СОСНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

От 29.08.2013 г.

№ 213

Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области

В целях упорядочения организации и предоставления питания обучающимся, воспитанникам муниципальных образовательных организаций Сосновского муниципального района Нижегородской области, руководствуясь Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»):

1. Утвердить Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области согласно приложению 1.

2. Руководителям муниципальных общеобразовательных организаций Сосновского муниципального района Нижегородской области при организации школьного питания руководствоваться утвержденным Положением об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области.

3. Контроль над исполнением настоящего постановления возложить на начальника управления образования Администрации Сосновского муниципального района Нижегородской области (В.Б.Хохлов).

Глава Администрации
Сосновского муниципального района

А.С.Зимин

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского
муниципального района Нижегородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации школьного питания, финансового обеспечения в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 (ред. от 06.07.2011) «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых

продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003);

Законом Нижегородской области от 28.12.2004 № 158-З «О мерах социальной поддержки многодетных семей».

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальные общеобразовательные организации Сосновского муниципального района Нижегородской области.

2. Основные организационные принципы питания в муниципальных общеобразовательных организациях Сосновского муниципального района Нижегородской области

2.1. Для обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Сосновского муниципального района Нижегородской области предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания (завтрак или обед). По желанию родителей (законных представителей) обучающихся может быть предоставлено двухразовое горячее питание.

2.2. Дети, посещающие группы продленного дня, обеспечиваются по месту учебы трехразовым горячим питанием (завтрак, обед, полдник).

2.3. Муниципальные общеобразовательные организации Сосновского муниципального района Нижегородской области самостоятельно осуществляют производство и реализацию продукции школьного питания.

2.4. Муниципальные общеобразовательные организации Сосновского муниципального района Нижегородской области на основе общих принципов формирования рационов питания обучающихся ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее цикличное 14- дневное меню горячих завтраков и обедов. Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания. При включении в рацион блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков технологическим оборудованием.

2.5. Циклические 14-дневные меню подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора. Ежедневно, на основе типового 14 - дневного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем муниципальной

общеобразовательной организации. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6. Управление образование Администрации Сосновского муниципального района осуществляет мониторинг организации школьного питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных организациях.

2.7. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

2.8. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

2.9. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.10. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

2.11. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.12. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом), работника пищеблока и представителя администрации муниципальной общеобразовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой.

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Рационы питания обучающихся различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возрастных групп обучающихся (7-11 и 12-18 лет), в соответствии с приложением 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных организаций в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 % (для обучающихся во вторую смену – до 20-25 %). В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4.

3.3. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

3.4. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В завтрак рекомендуется включать овощи и фрукты.

3.5. Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

3.6. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

3.7. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

3.8. 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.

3.9. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.10. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.11. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах муниципальных общеобразовательных организаций, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.12. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

3.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания в организации школьного питания не допускается принимать:

1) Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

2) Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3) Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4) Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5) Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6) Непотрошенная птица.

7) Мясо диких животных.

8) Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9) Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10) Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11) Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12) Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13) Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14) Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15) Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16) Простокваша - "самоквас".

17) Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18) Квас.

19) Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20) Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21) Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22) Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

- 23) Пищевые продукты, не предусмотренные прил.№9
- 24) Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- 25) Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- 26) Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- 27) Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- 28) Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 29) Газированные напитки.
- 30) Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- 31) Жевательная резинка.
- 32) Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- 33) Карамель, в том числе леденцовая.
- 34) Закусочные консервы.
- 35) Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 36) Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37) Окрошки и холодные супы.
- 38) Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 39) Яичница-глазунья.
- 40) Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- 41) Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

- 4.1. Директор муниципальной общеобразовательной организации несет ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- 4.2. Муниципальная общеобразовательная организация так же обеспечивает:
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
 - обеспечивает организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
 - выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
 - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

5. Финансовое обеспечение организации школьного питания обучающихся

5.1. Финансовое обеспечение предоставления питания обучающимся осуществляется за счет средств платы, взимаемых с родителей (законных представителей) за питание детей в общеобразовательной организации (далее родительская плата за питание детей)

5.2. Стоимость питания (завтраков, обедов, полдников) утверждается приказом муниципальной общеобразовательной организации.

5.3. Совместно с ответственными за организацию питания в муниципальной общеобразовательной организации Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений» Сосновского муниципального района Нижегородской области формирует годовую заявку на продукты питания по направлениям согласно номенклатуры товаров работ и услуг для нужд заказчика с расчетом стоимости направлений в квартал.

5.4. Муниципальная общеобразовательная организация, в соответствии с произведенными в заявке расчетами, заключает договоры на поставку продуктов питания в муниципальную общеобразовательную организацию, при условии не превышения по каждому направлению 100,0 тыс. руб. Если стоимость какого-либо направления превышает 100,0 тыс. руб., проводится процедура заключения муниципальных контрактов согласно Федерального закона Российской Федерации от 21 июля 2005. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»

5.5. Ответственные за учет продуктов питания подают в Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений» Сосновского муниципального района Нижегородской области 1 раза в месяц ежедневное меню-требование с указанием израсходованных продуктов. Ежемесячно Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений» Сосновского муниципального района Нижегородской области проводит сверку остатков продуктов питания по муниципальной общеобразовательной организации.

5.6. Среднемесячная стоимость питания 1 ребенка в день не может быть меньше или больше стоимости питания указанной в приказе муниципальной общеобразовательной организации.

5.7. Внесение родительской платы за питание детей в муниципальной общеобразовательной организации, осуществляется ежемесячно по квитанциям до 20 числа месяца следующим за отчетным.

5.8. Начисление родительской платы за питание детей осуществляется согласно табелю учета посещаемости детей завтраков, обедов, полдников, предоставленных в Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений» Сосновского муниципального района Нижегородской области не позднее 2 числа месяца следующего за отчетным.

5.9. Контроль за взимание родительской платы осуществляет муниципальная общеобразовательная организация.

5.10. Ответственность за своевременную подачу документов по организации питания в Муниципальное казенное учреждение «Централизованная бухгалтерия по обслуживанию муниципальных образовательных учреждений» Сосновского муниципального района Нижегородской области несет руководитель муниципальной общеобразовательной организации.