

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «ВОЛОКОНОВСКИЙ РАЙОН»
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
п. Волоконовка

П Р И К А З

От «19» октября 2015 года

№1040

**Об утверждении Положения об организации
рационального питания детей и подростков
в общеобразовательных учреждениях
муниципального района «Волоконовский район»**

Во исполнение приказов департамента образования Белгородской области от 01.04.2014 года № 1086 «Об утверждении положения» и от 06.07.2015 года № 3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания», реализации муниципальной программы «Развитие образования Волоконовского района на 2015-2020 годы», в целях совершенствования нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений района, усиления контроля за качеством закупаемых образовательными учреждениями продуктов питания **приказываю:**

1. Утвердить Положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях муниципального района «Волоконовский район» (прилагается, далее – Положение).

2. Руководителям муниципальных бюджетных учреждений образования руководствоваться в работе вышеназванным Положением.

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на главного специалиста управления образования С.А. Стоколясову.

Начальник управления образования



Н.Плескачёва

Утверждено
приказом управления образования
администрации муниципального района
«Волоконовский район»
от «16» октября 2015г. №1040

**Положение об организации
рационального питания детей и подростков
в общеобразовательных учреждениях
муниципального района «Волоконовский район»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального района «Волоконовский район»

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях муниципального района «Волоконовский район» являются:

- обеспечение детей и подростков 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;
- оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся путем предоставления бесплатного питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся общеобразовательных учреждений, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;
- методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
- Постановления Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года № 528-пп «Об утверждении государственной программы Белгородской области «Развитие образования Белгородской области на 2014-2020 годы»;
- Постановления главы администрации муниципального района «Волоконовский район» от 03.09.2014 года №334 «Об утверждении муниципальной программы Волоконовского района «Развитие образования Волоконовского района на 2015-2020 годы».

2. Основные организационные принципы питания в общеобразовательных учреждениях

Питание детей в школах регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных Постановлением от 23 июля 2008 г. №45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1.В общеобразовательных учреждениях для обучающихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Для детей, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях с режимом работы до 17 часов и более, должен быть организован полдник.

2.2. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений должны составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

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

2.3. Общеобразовательные учреждения, самостоятельно осуществляющие производство и реализацию продукции школьного питания, организуют питание при наличии примерных двухнедельных меню (10-14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПни 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательных учреждениях возлагается непосредственно на их руководителей и управление образования администрации муниципального района «Волоконовский район». Ответственные руководители образовательных учреждений обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель общеобразовательного учреждения назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции.

Координацию деятельности общеобразовательных учреждений по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляют управление образования и администрация муниципального района «Волоконовский район».

2.5. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с Попечительскими советами, родительскими комитетами на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. Примерное двухнедельное меню и перечень буфетной продукции подлежат обязательному согласованию с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, их стоимости и названия кулинарных изделий.

Администрация школы организует в столовой общеобразовательного учреждения дежурство учителей и обучающихся. Завтраки, обеды и полдники предоставляются учащимся в соответствии с графиком горячего

питания по общеобразовательному учреждению, утвержденным руководителем.

Предварительное накрытие столов может осуществляться дежурными обучающимися старше 14 лет под руководством дежурного учителя.

2.7.В общеобразовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в общеобразовательных учреждениях рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8.Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником общеобразовательного учреждения.

2.9.Общеобразовательные учреждения, самостоятельно осуществляющие производство и реализацию продукции школьного питания, организуют питание при наличии циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего Положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

2.10.Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, закрепленный за общеобразовательным учреждением, шеф-повар, организатор школьного питания (дежурный учитель). Родительским комитетам, опекунам советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательных учреждениях по согласованию с руководителем общеобразовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Прием пищевых продуктов и производственного сырья в образовательные учреждения должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.11. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, 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 образовательных учреждениях должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.12. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций

на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель).

2.13. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий, походов рекомендуется включать пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления. При организации питания в походах не используют скоропортящиеся продукты, в том числе в вакуумной упаковке. Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08. При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31(приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.14. В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.15. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся общеобразовательных учреждений;

б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;

в) обеспеченность обучающихся общеобразовательных учреждений горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

г) стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

д) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;

е) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках деятельности муниципальных органов власти и органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации;

ж) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции, формированием рациона питания, приемом пищи;

з) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;

и) повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях.

3. Организация питания обучающихся на льготной основе

3.1. На бесплатной основе питание в общеобразовательных учреждениях предоставляется детям из многодетных семей.

3.2. Сумма средств для питания обучающихся из многодетных семей определяется ежегодно в пределах средств, выделенных областным бюджетом в форме субвенций.

3.3. В случае отсутствия в общеобразовательном учреждении обучающихся из многодетных семей по болезни или другим причинам по заявлению родителей (законных представителей) и по решению администрации образовательного учреждения им выдаются продукты питания на сумму с учетом количества пропущенных дней. С целью обеспечения безопасности питания обучающихся наборы продуктов включают пищевые продукты в потребительской упаковке промышленного изготовления.

3.4. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет всех учащихся, получающих бесплатное питание в данном общеобразовательном учреждении, а классные руководители – по классам.

3.5. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в дни посещения общеобразовательного учреждения, в том числе во время проведения мероприятий за пределами общеобразовательного учреждения в рамках образовательного процесса.

3.6. Контроль за организацией бесплатного питания возлагается на администрацию общеобразовательного учреждения, классных руководителей. Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания школьников на бесплатной основе, выдачу компенсации в виде наборов продуктов школьного питания.

4. Питание обучающихся за счет родительской платы

4.1. Для обучающихся, питающихся за счет родительской платы, питание осуществляется на основании письменного заявления родителей.

4.2. Уполномоченное руководителем общеобразовательного учреждения лицо:

- составляет списки учащихся, питающихся за счет родительской платы;
- занимается начислением родительской платы за истекший месяц;
- производит сбор денежных средств и передает их организатору школьного питания;
- сопровождает учащихся в столовую и несет ответственность за отпуск питания учащимся согласно заявке.

4.3. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонеентам или талонам со штампом образовательного учреждения и подписью ответственного лица, в соответствии с графиком, утвержденным руководителем образовательного учреждения.

Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания. Заявка на количество питающихся ежедневно представляется в столовую накануне (до 15 часов) и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

5. Рекомендации по использованию отдельных видов продуктов, в том числе повышенной биологической и пищевой ценности, обогащенных микронутриентами.

5.1. Реализация областной программы «Школьное молоко» на территории муниципального района «Волоконовский район» на организационном уровне включает:

- назначение ответственных лиц за реализацию программы на уровне общеобразовательных учреждений;
- наличие разработанных, оптимальных вариантов потребления молока и молочной продукции с учетом комплексного подхода в зависимости от состояния здоровья учащихся и индивидуальной непереносимости;
- работу по популяризации программы «Школьное молоко»;
- оказание медико-педагогической, консультационной и информационной поддержки реализации программы.

5.2. Бесплатный завтрак предоставляется всем обучающимся шесть раз в неделю. Согласно программе «Школьное молоко» в рацион завтрака включаются молоко или молочные продукты по примерному меню, согласованному с Роспотребнадзором.

5.3. Учащиеся, обучающиеся на дому и длительно болеющие (более 3 дней), получают продукты питания в упаковке согласно примерному меню завтраков по программе «Школьное молоко».

5.4. Поскольку молоко относится к продуктам повышенной эпидемической опасности, к его получению и переработке предъявляются повышенные требования. В соответствии с п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в питании обучающихся в общеобразовательных школах запрещается использовать молоко и молочные продукты, не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

5.5. Для достижения оптимальной температуры отпуска молока его необходимо за 1,5-2 часа до реализации извлечь из холодильной установки и оставить на хранение при комнатной температуре.

5.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток и других форм не допускается.

5.7. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут

использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица; в небольших количествах – душистый перец, мускатный орех или кардамон.

5.8. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

5.9. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль. Целесообразно использовать поваренную соль, йодированную йодатом калия (КЮЗ), а не йодидом калия (К1).

5.10. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов не используется такой технологический процесс, как жарка.

5.11. 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.

6. Порядок финансирования

6.1. Финансирование питания осуществляется за счет бюджетных средств, родительской платы.

6.2. Учет и отчетность использования родительских средств за питание осуществляет централизованная бухгалтерия управления образования.

6.3. Руководители общеобразовательных учреждений района могут использовать возможность удешевления питания учащихся за счет продукции, полученной с учебно-опытных участков и самообеспечения овощной продукцией.

Организация дополнительного питания через школьные буфеты.

7.1. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

7.2. Перечень буфетной продукции формируется в соответствии с рекомендациями по формированию ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков свободной продажи («буфетная продукция») и утверждается Роспотребнадзором.