



**АДМИНИСТРАЦИЯ  
городского округа Шатура Московской области**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

---

**от 10.09.2018 № 2234**

г. Шатура

**Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа Шатура**

В целях создания необходимых условий обеспечения обучающихся качественным горячим питанием в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа Шатура, формирования культуры здорового питания у участников образовательного процесса

**ПОСТАНОВЛЯЮ:**

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа Шатура (прилагается).

2. Считать утратившими силу Положение «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шатурского муниципального района», утвержденное постановлением администрации Шатурского муниципального района от 05.05.2014 № 1013 "Об утверждении Положения «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шатурского муниципального района»

3. Организационному управлению (Титова Л.В.) обеспечить опубликование настоящего постановления в газете «Ленинская Шатура», управлению по информационной политике, информатизации и муниципальным услугам (Дурова Т.В.) - размещение на официальном сайте городского округа Шатура.

4. Контроль за исполнением постановления возложить на начальника управления образования Веселову Н.Н.

Глава городского округа

А.Д. Келлер

**Положение  
об организации питания обучающихся в муниципальных  
общеобразовательных учреждениях городского округа Шатура**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях выполнения требований нового Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (п.1 ст.37) и создания условий для организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение определяет условия организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа Шатура с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания, выполнения современных требований и достижения нового стандарта качества школьного питания.

1.3. Основными задачами организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях является обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование им качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

1.4. Основными принципами организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях являются:

принцип выполнения требований к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательных учреждениях;

принцип выполнения требований к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательных учреждениях;

принцип выполнения требований к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных учреждениях;

принцип выполнения требований к условиям обеспечивающих формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию.

**II. Основные требования к безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в общеобразовательных учреждениях.**

2.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

2.2. Все пищевые продукты, в том числе кулинарная продукция, используемые в питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

2.3. Каждый обучающийся должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного

обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в общеобразовательных учреждениях.

2.4. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

2.4. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

2.5. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часов.

2.6. Организация питьевого режима в образовательных учреждениях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

### **III. Основные требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания в общеобразовательных учреждениях.**

3.1 Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.2 Столовые должны быть оснащены соответствующей мебелью, обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии. Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры.

3.3 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовые должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

3.4. Проверку качества готовой пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляют члены бракеражной комиссии совместно с медицинским работником общеобразовательного учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции

3.5. В общеобразовательных учреждениях должны быть оборудованы производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем; должен быть разработан и утвержден режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей.

3.6. Контроль за организацией питания учащихся в общеобразовательном учреждении, ежедневное утверждение меню питания осуществляет руководитель общеобразовательного учреждения.

3.7. Для осуществления контроля за организацией питания могут назначаться ответственные лица из числа преподавательского и административно-управленческого персонала, осуществляющие контроль:

— за посещением столовой учащимися и организацией питания во время приема пищи;

— за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

— за состояние информационных стендов в обеденном зале;

— за своевременную подачу табелей посещения учащимися школьной столовой классными руководителями.

3.8. В столовых должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. К работе на пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры. Каждый кухонный работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### **IV. Основные требования к экономическим условиям организации питания в общеобразовательных учреждениях.**

4.1. Питание в общеобразовательных учреждениях организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

4.2. В общеобразовательных учреждениях должно быть составлено примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

4.3. Основной формой оплаты горячего питания в общеобразовательных учреждениях являются наличный и безналичный расчеты. Оплата за питание учащихся в столовых общеобразовательных учреждений по безналичному расчёту осуществляется через лицевые счета общеобразовательных учреждений на основании заключенных контрактов с поставщиком услуги.

#### **V. Основные требования к условиям формирования у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.**

5.1. В общеобразовательных учреждениях должна быть сформирована нормативная база работы по формированию культуры здорового питания, включающая: локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности; соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения.

5.2. Общеобразовательные учреждения обеспечивают методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся.

5.3. Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных учреждениях реализуются через оформление стендов, уголков, размещение информации на официальном сайте общеобразовательных учреждений.

#### **VI. Нормативно-правовая основа для соблюдения современных требований к организации школьного питания.**

6.1. При организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях необходимо руководствоваться действующими нормативными документами:

Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным Законом от 21.12.1996 № 159-ФЗ (ред. от 25.11.2013) «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р. «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»;

Приказом Роспотребнадзора от 27.02.2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

«Рекомендуемым ассортиментом пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8606-07-34);

«Примерным меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);

«Рекомендуемыми среднесуточными наборами продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);

Методическими рекомендациями 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008);

«Рекомендуемым уровнем потребления пищевых и биологически активных веществ. Методические рекомендации. МР 2.3.1.1915-04» (утв. Роспотребнадзором 02.07.2004).