



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
АДМИНИСТРАЦИЯ ПИОНЕРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПО С Т А Н О В Л Е Н И Е

от 27 марта 2023 г. № 231
г. Пионерский

**Об организации питания обучающихся в общеобразовательных
организациях муниципального образования
«Пионерский городской округ» Калининградской области**

В соответствии с пунктом 13 части 1 статьи 16 и пунктом 3 части 1 статьи 17 Федерального закона от 06.10.2003 № 131 - ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», частью 2.1 и частью 4 статьи 37, частью 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Калининградской области от 01.07.2013 № 241 «Об образовании в Калининградской области», постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 № 1002 «Об обеспечении обучающихся за счет средств областного бюджета» администрация Пионерского городского округа Калининградской области **п о с т а н о в л я е т**:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования «Пионерский городской округ» Калининградской области согласно приложению.

2. Управляющему делами - начальнику общего отдела (Высоцкая Т.В.) обеспечить опубликование настоящего постановления в газете «Новости Пионерского» и разместить на официальном сайте администрации Пионерского городского округа.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации Пионерского городского округа Г.А. Белякова.

4. Постановление вступает в силу после его опубликования и распространяется на правоотношения возникшие с 01 января 2023 года.

Глава администрации
Пионерского городского округа

Л.С. Шибяев

+ молодежные
+ инициатива

Приложение
к постановлению администрации
Пионерского городского округа
от «27» марта 2023 года № 231

Положение
об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях
муниципального образования «Пионерский городской округ» Калининградской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Калининградской области от 01.07.2013 № 241 «Об образовании в Калининградской области», постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 № 1002 «Об обеспечении обучающихся за счет средств областного бюджета», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организационных коллективах» направлено на совершенствование системы организации, доступности и улучшения качества питания, обучающихся и воспитанников в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

1.2. Положение об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях (далее - ОО) муниципального образования «Пионерский городской округ» Калининградской области (далее - Положение) распространяется на муниципальные общеобразовательные организации и регулирует отношения между общеобразовательными организациями, родителями обучающихся, отделом социальной защиты населения, отделом образования и здравоохранения администрации Пионерского городского округа, предприятиями и организациями общественного питания различных форм собственности, организующими питание школьников, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение на доставку продуктов и организацию питания, осуществляющими свою деятельность на общих экономико-технологических условиях для всех участников организации школьного питания.

1.3. Стоимость горячего бесплатного питания обучающихся по образовательным программам дошкольного образования, начального общего, основного общего, среднего общего образования в ОО определяется нормативными документами администрации Пионерского городского округа.

2. Организация горячего питания в муниципальных ОО.

2.1. За счет бюджетных ассигнований местного бюджета право на бесплатное горячее питание не менее одного раза в день имеют обучающиеся по образовательным программам начального общего образования.

2.2. Обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования, находящиеся в трудной жизненной ситуации подлежащие обеспечению питанием за счет средств областного бюджета, осуществляются в порядке, утвержденном постановлением Правительства Калининградской области от 25.12.2013 № 1002 «Об обеспечении обучающихся за счет средств областного бюджета».

2.3. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием:

- по образовательным программам начального общего образования из средств федерального, областного и местного бюджетов;

- по образовательным программам основного общего, среднего общего образования средств областного бюджета.

2.4. Обучающиеся на дому с ограниченными возможностями здоровья по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием с возможностью замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией.

2.5. Питание обучающихся группы дошкольного образования, функционирующей на базе муниципальной общеобразовательной организации, организуется за счет внебюджетных средств (средств родителей), средств местного бюджета.

2.6. Все остальные обучающиеся питаются за счет средств родителей.

3. Система управления и контроля за состоянием питания.

3.1. Отдел по образованию и здравоохранению администрации Пионерского городского округа:

3.1.1. Координирует деятельность ОО и организаций, принимающих участие в организации горячего питания обучающихся.

3.1.2. Обеспечивает систематический контроль за работой пищеблоков и школьных столовых.

3.1.3. Совместно с руководителем ОО разрабатывает графики замены морально устаревшего оборудования, организует его приобретение.

3.1.4. Проводит организационную работу по своевременному финансированию расходов на питание.

3.1.5. Осуществляет подготовку проектов нормативных, распорядительных, информационных и иных документов по организации питания обучающихся.

3.1.6. Предоставляет в установленном законодательством порядке информацию в Министерство образования Калининградской области.

3.2. Общеобразовательные организации:

3.2.1. Организуют питание в ОО.

3.2.2. Заключают с предприятием общественного питания (индивидуальным предпринимателем):

- договор безвозмездного пользования имуществом и предоставляют на основании указанного договора по акту приема-передачи имущества на время действия договора нежилые помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование и т.п.), необходимые для организации питания, с указанием износа;

- договор на возмещение коммунальных услуг, дающий право пользования коммунальными услугами: электроэнергией, тепловой энергией, водоотведением, водоснабжением для организации питания с расчетом стоимости расходов, подлежащих возмещению.

3.2.3. Предоставляют в соответствии с установленными нормами и оплачивают расходы по коммунальным услугам (за исключением тех, которые возмещает предприятие общественного питания), связанным с организацией питания обучающихся.

3.2.4. Обеспечивают доступ работников предприятия общественного питания в помещения пищеблока ОО.

3.2.5. Производят текущий ремонт столовой и инженерных коммуникаций пищеблока с учетом требований территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Пионерском городском округе. (далее - ТОУ Роспотребнадзор) и Госпотребнадзора. Сроки проведения ремонта определяются ОО и доводятся до сведения предприятия, осуществляющего питание.

3.2.6. Приобретают новое торгово-технологическое, холодильное и весоизмерительное оборудование, обеспечивают помещения пищеблока кухонным инвентарем, кухонной посудой, в пределах средств, предусмотренных в сметах расходов ОО на эти цели.

3.2.7. Приобретают мебель для столовой ОО по действующим нормам оснащения в пределах средств, предусмотренных в смете расходов ОО на эти цели.

3.2.8. Утверждают режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой и буфетов с учетом режима работы ОО, расписания уроков обучающихся и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи. Предусматривают в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся.

3.2.9. Согласовывают разработанное предприятием общественного питания двухнедельное меню.

3.2.10. Осуществляют охрану материальных ценностей, расположенных в обеденном зале, в нерабочее время одновременно с общей охраной здания.

3.2.11. Назначают ответственных за организацию питания детей в столовой, которые ежедневно предоставляют заявку на питание обучающихся на текущий день не позднее 9.00 утра заведующему производством столовой.

3.2.12. Создают приказом по ОО бракеражную комиссию, включив в ее состав представителей администрации ОО, медицинского работника, заведующего производством.

3.2.13. Разрабатывают положение или порядок об организации родительского контроля за организацией горячего питания в ОО, для проведения мониторинга качества питания обучающихся.

3.2.14. Устраняют аварийные ситуации на инженерных коммуникациях пищеблока в сроки и в объемах, предусмотренных соответствующими нормативами, с оплатой за свой счет в случае, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников предприятия, осуществляющего питание.

3.2.15. Оснащают помещения пищеблока столовой пожарно-охранной сигнализацией при условии выделения средств на данные цели по смете расходов ОО.

3.2.16. Организуют проведение работ по дезинфекции и дератизации помещений пищеблока и столовой в соответствии с действующими СанПиН 3.5.2.3472-17 и СанПиН 3.5.3.1129-02 за счет собственных денежных средств на основании договора с организацией, имеющей лицензию на проведение данных работ.

3.2.17. Осуществляют контроль за организацией и качеством питания детей, реализацией программы производственного контроля и использованием средств, выделенных на питание обучающихся. Обеспечивают полное и своевременное использование средств, выделенных на питание обучающихся.

3.2.18. Оказывают содействие предприятию общественного питания (индивидуальному предпринимателю) в решении вопросов по организации питания в ОО, в том числе:

- проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей о необходимости горячего питания в столовой;
- организуют работу по привлечению обучающихся к организованному питанию в столовой, в том числе принимают меры к максимальному охвату горячим питанием обучающихся 1-11 классов;
- обеспечивают ежедневное присутствие дежурных учителей в обеденном зале во время организованного питания обучающихся;
- устанавливают график дежурства учителей и учеников;
- осуществляют контроль за посещением столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков и обедов. Данная обязанность возлагается на организатора школьного питания, определяемого директором школы.

3.2.19. Совместно с организациями, осуществляющими функции питания детей, ТОУ Роспотребнадзора организует работу и обучение ответственных за горячее питание.

3.3. Предприятия (индивидуальные предприниматели), осуществляющие функции питания детей:

3.3.1. Организуют ежедневное рациональное и качественное питание обучающихся ОО, в том числе реализацию буфетной продукции, в соответствии с действующими государственными стандартами и технологическими нормативами, техническими условиями, действующими правилами и нормами пожарной безопасности и производственной санитарии согласно требованиям СанПиН, нормативными требованиями охраны труда и другими правилами и нормативными документами, предъявляемыми к организации общественного питания.

3.3.2. Своевременно обеспечивают столовые и буфеты необходимыми продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами в соответствии с разработанным двухнедельным меню, утвержденным ТОУ Роспотребнадзора с учетом количества питающихся, обеспечивают строгое соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения и реализации готовой продукции.

3.3.3. Организуют деятельность столовых в соответствии с режимом (графиком) питания обучающихся и режимом работы ОО, расписанием уроков обучающихся и временем перемен, предусмотренных для приема пищи. Предупреждают ОО о необходимости изменения утвержденного режима работы не позднее, чем за два дня. В случае необходимости временного приостановления работы подразделения (для проведения плановых санитарных дней, ремонта или в других случаях), осуществляемого, как правило, во время каникул, своевременно предоставляют ОО информацию о дате и сроках приостановления своей деятельности.

3.3.4. Вывешивают меню и прейскурант обеденной и буфетной продукции в местах ее продажи.

3.3.5. Проводят бракераж сырой продукции, поступающих продуктов и полуфабрикатов.

3.3.6. Проводят ежедневно бракераж готовой продукции с участием представителей администрации ОО, медицинского работника в соответствии с действующим Положением о бракераже.

3.3.7. Обеспечивают нормальное функционирование пищеблока силами работников предприятия общественного питания. Укомплектовывают пищеблок квалифицированными кадрами, прошедшими санитарно-гигиеническое обучение, обучение и инструктаж по охране труда, проверку знаний требований охраны труда, специальную подготовку по организации питания и приготовлению продукции для детей, организуют повышение их квалификации.

3.3.8. Обеспечивают обучение работников требованиям охраны труда. Осуществляют контроль за соблюдением работниками предприятия общественного питания требований по охране труда и обеспечению безопасности труда.

3.3.9. Организуют проведение аттестации рабочих мест на пищеблоке работников предприятия общественного питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3.3.10. Допускают к работе в помещениях пищеблока работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством.

3.3.11. Производят текущий ремонт помещения пищеблока ОО. Сроки проведения ремонта определяются предприятием осуществляющим питание детей и доводятся до сведения ОО.

3.3.12. Заключают с ОО:

- договор безвозмездного пользования имуществом и принимают на основании указанного договора по акту приема-передачи имущества на время действия договора нежилые помещения пищеблока и материально-техническое оборудование (мебель, кухонный инвентарь, посуду, торгово-технологическое и холодильное оборудование и т.п.), необходимые для организации питания, с указанием износа;

- договор на возмещение коммунальных услуг, дающий право пользования коммунальными услугами: электроэнергией, тепловой энергией, водоотведением, водоснабжением для организации питания с расчетом стоимости расходов, подлежащих возмещению.

3.3.13. Обеспечивают использование предоставленных помещений и материально-технического оборудования, силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды строго в соответствии с их целевым назначением - для организации питания детей ОО с соблюдением установленных правил и требований, правильную эксплуатацию технологического, холодильного, торгово-кассового и другого оборудования и поддержание его в исправном (рабочем) состоянии. Следят за экономным расходом силовой электроэнергии, освещения, отопления, горячей и холодной воды. Возмещают расходы за коммунальные услуги, в соответствии с заключенным договором. Производят обучение сотрудников пищеблока правилам эксплуатации технологического и холодильного оборудования.

3.3.14. Обеспечивают приготовление пищи на стационарном оборудовании пищеблока.

3.3.15. Обеспечивают работников пищеблока спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами, а также канцелярскими товарами и бланками в соответствии с действующими нормами оснащения за счет средств предприятия общественного питания.

3.3.16. Обеспечивают накрытие (сервировку) столов в обеденном зале ОО перед началом приема пищи обучающимися ОО силами работников предприятия общественного питания.

3.3.17. Обеспечивают уборку помещений пищеблока силами работников предприятия общественного питания за счет собственных средств.

3.3.18. Производят входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки, обеспечивают производственный лабораторный контроль качества приготовляемой пищи, отбор и хранение в течение 24 часов суточных проб продукции, изготавливаемой столовой, в соответствии с требованиями законодательства с оплатой расходов за счет собственных средств. Копии результатов анализов предоставляют по требованию ОО. Обеспечивают проведение микробиологических исследований с оплатой расходов за счет собственных средств на основании договора с филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» в г. Калининграде.

3.3.19. Обеспечивают наличие следующих документов: заявки на питание, бракеражных журналов, книги меню, технологических карт на блюда и изделия, приходных документов на продукцию, документов, удостоверяющих качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, датах изготовления и реализации продукции), книги отзывов и предложений, журналов здоровья и осмотра сотрудников, информации о предприятии общественного питания и услугах.

3.3.20. Оплачивают расходы за разработку технологических карт на продукцию, блюда и изделия, используемые для питания в ОО.

3.3.21. Назначают ответственное лицо для взаимодействия с ОО в процессе оказания услуг, а также для взаимодействия в случае сложившихся аварийных и других

чрезвычайных ситуаций. Предоставляют ОО необходимую информацию об ответственном лице: ФИО, контактный телефон или домашний адрес.

3.3.22. Заводят книгу отзывов и предложений и предоставляют ее обучающимся, достигшим 14 лет, и работникам ОО по их требованию.

3.3.23. В наглядной и доступной форме доводят до сведения обучающихся и работников ОО необходимую и достоверную информацию об оказываемых предприятием общественного питания услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация о продукции и об услугах доводится до сведения обучающихся и работников ОО посредством меню (ассортимента) продукции, которое вывешивается в местах ее реализации. Информация должна содержать перечень услуг и условия их оказания; цены и условия оплаты услуг; фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов; сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция и оказываемая услуга; сведения о сертификации услуг.

3.3.24. Обеспечивают в установленные сроки представление необходимой документации на персонал столовой по требованию ТОУ Роспотребнадзора.

3.4. Ответственность сторон.

3.4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей, определенных настоящим Положением, организации и учреждения, ответственные за питание обучающихся в ОО, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.