

**АДМИНИСТРАЦИЯ РАКИТЯНСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ**

П Р И К А З

«07» июля 2015 г.

№ 843

**О внесении изменений
в положение об организации
рационального питания**

В соответствии с приказом департамента образования Белгородской области от 7 июля 2015 года №3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания» и в целях усиления контроля за качеством закупаемых образовательными учреждениями района продуктов питания для организации питания обучающихся, и совершенствования нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений района

приказываю:

1. Внести изменения в положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Ракитянского района, утвержденное приказом управления образования администрации Ракитянского района от 6 мая 2014 года № 572 «Об утверждении положения» (далее – Положение):

изложив пункт 2 Положения в следующей редакции:

2. Основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Питание детей в школе 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. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовывать 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 обучающихся, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно необходимо организовать полдник.

2.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

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 в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд,

физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 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, управление образования района.

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 осуществляет управление образования совместно с органами местного самоуправления муниципального образования.

2.5. Администрация общеобразовательного учреждения на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательном учреждении допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

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.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

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. Организация питания в общеобразовательных учреждениях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках общеобразовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.10. 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 испы-

тательной (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».

Подразделения общеобразовательных учреждений, организующие питание школьников, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Белгородской области (предприятий общественного питания).

2.11. Индустриальными способами производства питания для общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми общеобразовательных учреждений.

2.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательному учреждению), в состав которой входят медицинский работник общеобразовательного учреждения, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурный учитель).

Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении по согласованию с администрацией 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 предприятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к образовательному учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод-крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, ги-

гигиеническими знаниями и навыками персонала;

- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений 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 в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

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

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.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Питание в общеобразовательном учреждении может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.14. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по абонеентам или талонам или заявки классного руководителя с подписью со штампом

общеобразовательного учреждения, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем общеобразовательного учреждения.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией общеобразовательного учреждения накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.15. Классные руководители или учителя общеобразовательного учреждения сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.16. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в данном общеобразовательном учреждении, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания общеобразовательного учреждения не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем общеобразовательного учреждения отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями общеобразовательного учреждения проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучающихся всех классов.

2.17. Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за организацию абонементного питания обучающихся, организует в столовой общеобразовательного учреждения дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

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

2.18. В случае отсутствия по болезни или другим причинам в общеобразовательном учреждении обучающихся из многодетных семей, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08, за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых 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).

2.19. В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.20. 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) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- в) обеспеченность обучающихся общеобразовательных учреждений двухразовым горячим

питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

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

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

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

ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся общеобразовательных учреждений;

з) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях района;

и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

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

л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях».

3. Контроль за исполнением приказа возложить на начальника отдела учреждений образования и реализации приоритетных проектов управления образования Скрипченко Т.Р.

**Начальник управления
образования**



Е.Власенко

Скрипченко Т.Р.