

**КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ АЛЕЙСКОГО РАЙОНА
АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

П Р И К А З

15.10.2020

№ 178

г.Алейск

Об утверждении Порядка оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях Алейского района

В целях организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Алейского района, и во исполнение Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных учреждениях Алейского района

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях Алейского района, согласно приложению.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста комитета по образованию администрации Алейского района Т.М. Артищеву.

Председатель комитета



Н.Ю. Жмылева

ПОРЯДОК

оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в
общеобразовательных учреждениях Алейского района

1. Общие положения

1.1. Настоящий документ регламентирует Порядок оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях, расположенных в Алейском районе; устанавливает условия организации питания, предоставления бесплатного (льготного) питания во время образовательного процесса; предусматривает дифференцированную социальную поддержку обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации и нуждающимся в особой заботе государства; направлен на совершенствование организации питания в общеобразовательных учреждениях Алейского района, повышение качества и доступности питания, условий приема пищи в образовательных учреждениях района.

1.2. Под оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся понимается предоставление горячего сбалансированного питания для 100% обучающихся в 1-4 классов; обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе находящимся на надомном обучении; обучающихся в 5-11 классов.

1.3. Оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся осуществляется на основании:

- постановления Правительства Алтайского края «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья краевых, государственных, муниципальных общеобразовательных организаций» от 17.01.2020 г. №14;

- распоряжения Правительства Алтайского края от 28.08.2020 №273-р

- приказов Министерства образования и науки Алтайского края «Об утверждении Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организация Алтайского края» от 27.08.2020 г. №1045, «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья краевых, государственных, муниципальных общеобразовательных организаций, получающих образование на дому» от 21.09.2020 г. №1135;

- распоряжения Администрации Алейского района Алтайского края «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в общеобразовательных учреждениях Алейского района» от 19.08.2020 г. №138-р.;

локальных актов общеобразовательного учреждения, в том числе:

- положения об организации горячего питания в общеобразовательном учреждении;
- приказов общеобразовательного учреждения, утверждающих график горячего питания учащихся в соответствии с режимом работы общеобразовательного учреждения; режим работы пищеблока с учетом режима работы общеобразовательного учреждения и продолжительности учебной недели; примерное 10-дневное меню; ответственного за организацию горячего питания учащихся с определением его функциональных обязанностей; списки учащихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета; состав бракеражной комиссии (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии); состав административно-общественной комиссии за организацией горячего питания учащихся (в состав входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией горячего питания, представители органов местного самоуправления, родители обучающихся в общеобразовательном учреждении) и её компетенция; результаты проведенных контрольных мероприятий и иное.

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Алейского района.

Модели организации питания в общеобразовательных учреждениях Алейского района:

- модель полного цикла организации питания;
- модель раздаточной организации социального питания.

2.1. Организация питания во время учебной деятельности осуществляется на базе общеобразовательных учреждений Алейского района в собственных пищеблоках.

2.2. Руководители общеобразовательных учреждений несут ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- соблюдение режима питания во время учебной деятельности;
- согласование меню;
- организацию дежурства в обеденном зале школьной столовой,
- организацию работы по формированию у учащихся навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

2.3. Обучающиеся имеют право получать горячее питание ежедневно по месту обучения в период учебной деятельности.

2.4. Горячее питание в общеобразовательных учреждениях организуется как за счет средств федерального, краевого и районного бюджетов, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.5. Стоимость горячего питания:

- для обучающихся в 1-4 классах за счет средств федерального бюджета составляет в среднем пятьдесят один рубль;

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за счет средств краевого бюджета семьдесят девять рублей;

- для обучающихся из многодетных семей, где воспитываются 4 и более детей предоставляется компенсации десять рублей из средств районного бюджета; - для учащихся 5-11 классов за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания и согласовывается с уполномоченным Уставом общеобразовательной организации органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы.

2.6. Оплата за горячее питание производится родителями (законными представителями) по договору. В договоре указывается стоимость и форма оплаты, взимаемой с родителей, а также возможность осуществления общественного контроля по вопросам организации горячего питания учащихся в общеобразовательной организации в ежедневном режиме.

2.7. Для учащихся 1-4 классов стоимость горячего питания и учащихся с ограниченными возможностями здоровья утверждается Приказами Министерства образования и науки Алтайского края.

2.8. Горячее питание на платной основе для учащихся 5-11 классов предоставляется всем обучающимся по желанию их родителей (законных представителей).

2.9. Предоставление льготного горячего питания обучающимся осуществляется на основании следующих документов:

• Детям из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- копия удостоверения многодетного родителя;

- копии свидетельств о рождении детей;

• Детям с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- копия заключения районной психолого-медико-педагогической комиссии о присвоении статуса ребенка с ограниченными возможностями.

Предоставление бесплатного горячего питания на каждого заявленного обучающегося оформляется приказом, документы регистрируются в журнале входящей документации и хранятся в общеобразовательном учреждении.

2.10. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком).

2.11. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательного учреждения.

2.12. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного 10-дневного меню, которое разрабатывается общеобразовательным учреждением и согласовывается с Роспотребнадзором.

2.13. Обучающиеся в образовательных учреждениях Алейского района обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка, содержать 12-16 г. белка, 12-16 г., жира и 48-60 г., углеводов.

Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные) макаронные изделия и напитки рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.14. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем общеобразовательного учреждения и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям > блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

2.15. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде.

3. Обеспечение контроля качества и организации питания

3.1. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

3.2. Административно-производственный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации общеобразовательного учреждения, осуществляющий контроль за организацией питания, представители органов местного самоуправления, представители родительской общественности. Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

3.3. Административно-производственный контроль за организацией питания проводится не реже одного раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.

3.4. В общеобразовательных учреждениях создается бракеражная комиссия не менее трех человек в составе: работник пищеблока, представитель общеобразовательного учреждения, представитель родительской общественности, в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, СанПиН, 2.4.5.2409-08, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.5. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий

хранения, проводится контроль температурных режимов, с регистрацией в специальном журнале. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется в соответствии с формой, приведенной Сан Пин 2.4.5 2409-08

3.7. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08

3.8. Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

3.9. Столовые общеобразовательных учреждений должны быть 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. Столовая посуда должна соответствовать СанПиН 2.3.6.1079-01.

3.10. Все сырье, используемое в питание обучающихся в образовательных учреждениях должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПин 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СаНПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01. Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений осуществляют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных учреждениях проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживании персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых или многоразовых масок). А также перчаток. При этом смена масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по применению. Либо питье и питание детей организуется с использованием одноразовой посуды

3.13. Повседневный контроль осуществляется при взаимодействии с родителями обучающихся в ежедневном режиме, в форме анкетирования детей.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд их внешний вид вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала состояние обеденной мебели посуды наличие салфеток;
- условия соблюдения правил личной гигиены
- наличие и соответствие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу пищи готовых блюд;
- объём внешний вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

3.14. Персональная ответственность за соблюдением требуемых санитарно-гигиенических правил и норм в школьной столовой, а также организацию питания учащихся в целом возлагается на директора общеобразовательного учреждения.