

Понобе Л.С.



РЕСПУБЛИКА КАРЕЛИЯ

АДМИНИСТРАЦИЯ

СОРТАВАЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от «01» февраля 2021 г.

№ 46

Об утверждении порядка организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Сортавальского муниципального района

В соответствии с ФЗ № 273 — ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ № 29 — ФЗ от 02.01.2000 г. « О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Правительства Республики Карелия от 26 августа 20210 г. № 434-П «О внесении изменений в постановление Правительства Республики Карелия от 20 июня 2014 года № 196 — П», СанПин 2.4.5.2409-08, частью VI “Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню» п. 6.8, Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.):

1. Утвердить Порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Сортавальского муниципального района (приложение №1);
2. Настоящее Распоряжение вступает в силу с момента подписания и распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 01.09.2020 года.
3. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на председателя Районного комитета образования Сортавальского муниципального района. (Вешкельская М.В.).

И.о. главы администрации
Сортавальского муниципального района



Е.К. Иванова

Порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Сортавальского муниципального района

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок устанавливает правила организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Сортавальского муниципального района (далее - образовательные организации);

1.2. Получателями бюджетных средств на организацию горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Сортавальского муниципального района являются образовательные организации Сортавальского муниципального района.

1.3. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. Питание предоставляется в горячем виде. Не допускается замена питания наборами продуктов питания.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся в образовательных организациях Сортавальского муниципального района

2.1. Питание обучающихся в образовательных организациях Сортавальского муниципального района должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно — противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в образовательных организациях Сортавальского муниципального района.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал, пищеблок и доготовочный цех, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме: производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация,

2.5. Администрация образовательных организаций совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет:

2.5.1. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

2.5.2. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

2.5.3. Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «уголке здоровья» и т.п.

2.5.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

2.5.5. организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3. Порядок предоставления питания обучающимся в образовательных организациях Сортавальского муниципального района

3.1. Меню, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается руководителем образовательной организации с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и вывешивается в обеденном зале, на информационном стенде, на сайте образовательной организации.

3.2. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

Меню обеда должно быть составлено с учетом получаемого школьного завтрака. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, поре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

3.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

3.4. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

3.5. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.

Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток.

Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. При этом фрукты должны выдаваться поштучно.

3.6. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным руководителем образовательной организации.

3.7. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.8. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1 - 4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счет средств Субсидии не осуществляется, поскольку дети не находятся в образовательной организации.

4. Механизм реализации Порядка

4.1. Образовательная организация заключают договор с организацией, осуществляющей деятельность в сфере общественного питания, для реализации мероприятий Соглашения в соответствии с Федеральным Законом от 05.04.2013г. №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

4.2. Образовательная организация:

4.2.1. Ежедневно делает предварительную заявку в организацию, занимающуюся питанием обучающихся в образовательной организации с указанием количества порций.

4.2.2. Ежедневно формирует для организации, занимающейся питанием списки обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Сортавальского муниципального района.

4.2.3. Ежедневно ведет учет о фактических расходах по питанию обучающихся совместно с организацией, занимающейся питанием обучающихся в образовательной организации с указанием количества порций и стоимости;

4.2.4. Формируют отчетность о количестве обслуженных учащихся, сумме кассовых расходов, совместно с организацией, занимающейся питанием обучающихся, и

представляют её в Централизованную бухгалтерию Сортавальского муниципального района до 5 числа месяца, следующего за отчетным на основании копий документов, подтверждающих факт поставки продукции;

5. Организация мониторинга горячего питания.

5.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

5.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей.