



А Д М И Н И С Т Р А Ц И Я
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА «СЕРГОКАЛИНСКИЙ РАЙОН»
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ул.317 Стрелковой дивизии, д.9, Сергокала, 368510,

E.mail sergokalarayon@e-dag.ru т е л / ф а к с : (230) 2-33-40, 2-32-42

ОКПО 04047027, ОГРН 1070548000775, ИНН/КПП 0527001634/052701001

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

№30

от 07.02.2025 г.

Об утверждении Положения об организации питания на платной основе обучающихся 5-х – 11-х классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных Администрации МР «Сергокалинский район»

В целях создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья учащихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений МР «Сергокалинский район», в соответствии с Федеральными законами «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», совместным приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также руководствуясь Уставом МР «Сергокалинский район», Администрация МР «Сергокалинский район»

п о с т а н о в л я е т :

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации питания на платной основе обучающихся 5-х – 11-х классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных Администрации МР «Сергокалинский район» (далее - Положение).
2. Руководителям муниципальных казенных общеобразовательных учреждений обеспечить организацию питания на платной основе обучающихся 5-х – 11-х классов в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Администрации МР «Сергокалинский район», в соответствии с Положением.
3. Настоящее постановление вступает в силу со дня его официального опубликования.
4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на Исаеву Х.Н. – начальника МКУ «Управление образования».

Глава

А.А Магомедов

УТВЕРЖДЕНО
постановлением Администрации
МР «Сергокалинский район»
№30 от 7 февраля 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания на платной основе обучающихся 5-х – 11-х классов в
муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных
Администрации МР «Сергокалинский район»

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение разработано в целях организации питания на платной основе обучающихся 5-х – 11-х классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях, подведомственных Администрации МР «Сергокалинский район».
- 1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом Организации, Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», совместным приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32).
- 1.3 Действие настоящего Положения распространяется на все муниципальные общеобразовательные организации МР «Сергокалинский район» (далее - общеобразовательные организации, школы).
- 1.4 К компетенции общеобразовательного учреждения относится создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации (пункт 3 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).
- 1.5 Положение регулирует отношения между общеобразовательными организациями и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на платной основе.
- 1.6 Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся по основному и среднему направлению основным (горячим) питанием и реализацией буфетной продукции для 5-х-11-х классов (на платной основе), аутсорсингом в соответствии с режимом работы муниципального образовательного учреждения (далее - ОУ) по графику, утвержденному руководителем учреждения согласно расписанию учебных занятий.
- 1.7 Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся по основному и среднему направлению, разработанными в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 и утвержденными руководителем ОУ (в случае самостоятельной организации питания в ОУ) /согласованными руководителем ОУ (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ).
- 1.8 Под реализацией буфетной продукции для 5-х – 11-х классов (на платной основе), понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд, утвержденным руководителем образовательного учреждения (в случае самостоятельной организации питания в образовательном учреждении)/согласованным руководителем образовательного учреждения (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательном учреждении) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.9 Под аутсорсингом понимается передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, профессиональной компании, специализирующейся в этой области, в соответствии с примерным ассортиментным перечнем

блюд, утвержденным образовательного учреждения (в случае самостоятельной организации питания в образовательного учреждения)/согласованным руководителем образовательного учреждения (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательном учреждении) согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Цели и задачи

2.1 Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2 Основными задачами при организации питания являются:

- повышение доступности и качества школьного питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий;
- охват горячим питанием в общеобразовательных организациях как можно большего количества обучающихся;
- привлечение к организации питания в общеобразовательных организациях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях

3.1 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3.2 Питание обучающихся образовательного учреждения 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 02 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Приказ Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Иные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания в образовательном учреждении.

3.3 Дирекция общеобразовательной организации осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной основе.

3.4 Общеобразовательные учреждения могут организовывать горячее питание в следующих формах:

- форма самостоятельной организации питания обучающихся;
- форма аутсорсинга, в том числе и на платной основе для 5-х – 11-х классов.

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком продуктов питания и общеобразовательной организацией регулируются путем заключения договора. Привлечение организаций общественного питания к организации питания обучающихся в общеобразовательной организации осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18 июля 2011 года №223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.5 Режим питания в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.6 В общеобразовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований санитарного законодательства. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.7 Организация питания, обеспечение качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями Федерального закона от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.8 В общеобразовательной организации приказом директора создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия), в состав которой входят: директор, заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель общественности (не менее 5 человек). Комиссия проводит изучение организации горячего питания в общеобразовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания. Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе. Порядок работы Комиссии предусматривается локальным актом общеобразовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается директором общеобразовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам работы являются внутренними рабочими документами общеобразовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления общеобразовательной организации. Комиссия принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в общеобразовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц. Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов.

3.9 Общеобразовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции,

калорийности порции; меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

- 3.10 Предельная стоимость питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается постановлением Администрации МР «Сергокалинский район».
- 3.11 Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора общеобразовательной организации и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в общеобразовательной организации.
- 3.12 Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах НАССР (в английской 8 транскрипции - Hazard Analysis and Critical Control Points) ХАССП («Анализ рисков и критические контрольные точки»), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

4. Порядок организации платного питания.

- 4.1 Организация обеспечивает обучающихся горячим питанием на платной основе, также в Организации существует буфетное питание на платной основе в 5-х – 11-х классах.
- 4.2 Горячее питание на платной основе, а также питание в буфете осуществляется за счет средств родителей (законных представителей) ребенка.
- 4.3 Прием заявления от родителей (законных представителей) осуществляется на весь учебный год, в случае отказа от получения горячего питания на платной основе, родители (законные представители) направляют соответствующее заявление об отказе на имя руководителя общеобразовательной организации.
- 4.4 Для получения горячего питания на платной основе родители (законные представители) должны написать заявление не позднее чем за 10 дней до дня, когда ребенок должен получить питание, чтобы общеобразовательная организация имела возможность заказать необходимое количество порций.
- 4.5 Оплата горячего питания осуществляется путем начисления родителями денежных средств на счет образовательной организации, муниципального образования либо сторонней организации или пополнения карты учащегося через специальные терминалы, либо через личный кабинет родителя (законного представителя).
- 4.6 В случае если родители (законные представители) хотят ограничить потребление ребенком определенных продуктов питания, они должны указать это в заявлении. При отсутствии ребенка в организации по уважительной причине родителям необходимо за день предупредить об этом образовательную организацию, что позволит сделать перерасчет и перенести пропущенные дни на следующий месяц.
- 4.7 Организация создает следующие условия для организации питания учащихся:
- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет иных источников финансирования, и т.д.).

5. Питание обучающихся на платной основе

- 5.1 Реализация буфетной продукции, для 5-х – 11-х классов (на платной основе) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством. Реализация буфетной продукции для 5-х – 11-х классов (на платной основе) может осуществляться в двух формах:

- аренда имущества Школы;
- установка вендинговых аппаратов.

Передача функции организации питания по реализации готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению профессиональной компании, специализирующейся в этой области (аутсорсинг), может быть реализована на платной основе для 5-х – 11-х классов.

- 5.2 Общеобразовательная организация:

- определяет ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации; регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями)

обучающихся, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) обучающихся расписки в получении документов, содержащей информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется платное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации;

- обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на платной основе и целевому расходованию средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;
- соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчетной документации (акт о предоставленном питании, ежедневное меню, табель учета).

6. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательных организациях

6.1 Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания (утверждение стоимости на школьные обеды).

6.2 Пропаганда горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр, оформление официальных сайтов), формирование у детей навыков здорового питания.

6.3 Для использования новых форм обслуживания в столовых общеобразовательных организациях проходит поэтапное переоснащение столовых.

7. Ответственность руководителя за организацию питания

7.1 Руководитель общеобразовательной организации (в случае самостоятельной организации питания в ОУ), либо аутсорсинг (в случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в ОУ) выполняет следующие функции:

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;
- контроль за качеством питания учащихся;
- организация охвата учащихся горячим питанием;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
- утверждение положения о столовой, контроль за его соблюдением;
- контроль за своевременным предоставлением списков учащихся, получающих питание в столовой, смет, финансовой и иной отчетности, касающейся расходования средств;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся, в пределах своей компетенции.

7.2 Руководитель общеобразовательной организации является лицом, ответственным за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

7.3 Приказом руководителя общеобразовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на платной основе на текущий учебный год.

7.4 Руководитель общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

7.5 Питание в общеобразовательной организации осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания и десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым образцом меню приготавливаемых блюд (Приложение N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской

Федерации от 27.10.2020 N 32)), "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8605-07-34), "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 24.08.2007 N 0100/8606-07-34), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- 7.6 Цены, производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 7.7 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками общеобразовательной организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 7.8 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32).

8. Заключительные положения

- 8.1 Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми лицами, ответственными за питание учащихся в общеобразовательной организации.
- 8.2 Непосредственные руководители учащихся обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей (законных представителей) учащихся под роспись.
- 8.3 Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации, за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в возглавляемой общеобразовательной организации в соответствии с настоящим Положением.
- 8.4 Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения Постановления Администрации МР «Сергокалинский район» РД и действует до утверждения нового положения.
- 8.5 Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены Постановлением Администрации МР «Сергокалинский район» РД.