

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10
(VIII ВИДА)»

г. Каспийск, ул. Трудовая 11 б

Тел. 5-22-53, 5-22-58

Приказ № 7

от 4 февраля 2025 года

«Об утверждении положения»

На основании Постановления городского округа «город Каспийск» № 1808 от 17.12.2024г. утвердить следующий локальный акт:

- 1) «Положение об организации питания обучающихся в МОКУ «С(К)ОШ № 10 (VIII вида)» администрации городского округа «город Каспийск»»



Директор МОКУ «С(К)ОШ №10 (VIII вида)»

/Азизагаев А.З./

Утверждаю
Директор



_____ А.З. Азизагаев

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МОКУ «С(К)ОШ № 10 (VIII вида)»
администрации городского округа «город Каспийск»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно—эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»,
- Уставом МОКУ «С(К)ОШ № 10 (VIII вида)».

1.2. Данное положение регулирует отношения между МОКУ «С(К)ОШ № 10 (VIII вида)» в дальнейшем «образовательное учреждение» и предприятием общественного питания выигравшем запрос котировки, именуемое в дальнейшем «Предприятие».

1.3. Настоящее Положение **ВВОДИТСЯ** с целью определения порядка и условий организации горячего двухразового питания в МОКУ «С(К)ОШ № 10 (VIII вида)».

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.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе являются:

обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам

рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

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

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие подходы к организации питания обучающихся

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 ОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

9. СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10. 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)».

11. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

12. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

13. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

14. Иные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию питания в ОУ.

3.2. 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».

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

3.4. Предприятие отвечает за качество и безопасность питания, а также своевременную поставку готовых блюд для осуществления горячего питания обучающихся в ОУ в соответствии с контрактом.

3.5. 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».

3.6. 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.

3.7. Общеобразовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале) 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;

рекомендации по организации здорового питания детей.

3.8. 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.

3.9. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах НАССР (в английской 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 питания

4.1. Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий 5 дней в неделю (понедельник — пятница).

4.2. В начале учебного года администрацией образовательного учреждения совместно с Предприятием определяет режим питания обучающихся в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5. Финансирование расходов на организацию питания

5.1. Питание в образовательном учреждении организовано за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и (или) иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, по безналичному расчету, путем перечисления денежных средств на расчетный счет Предприятия на основании акта выполняемых работ.

5.2. Организация питания образовательного учреждения осуществляется администрацией образовательного учреждения совместно с Предприятием.

5.3. Взаимоотношения между Предприятием и общеобразовательной организацией регулируются путем заключения договора.

6. Контроль за организацией питания

МКУ «Управление образования» администрации городского округа «город Каспийск» осуществляет контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций.

МКУ «Финансовое управление» администрации городского округа «город Каспийск» осуществляет контроль за целевым использованием расходов средств из федерального бюджета, бюджетов субъекта Российской Федерации, муниципального бюджета и иных источников финансирования.

В целях оказания практической помощи работникам муниципальных общеобразовательных учреждений в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в организации, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи может создаваться ведомственная бракеражная комиссия.

В состав ведомственной бракеражной комиссии могут входить сотрудники Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан, Министерства образования и науки РД, Комитета по ветеринарии Республики Дагестан.

7. Ответственность сторон

7.1. Допущенные нарушения ответственными должностными лицами влекут ответственность, определенную действующим законодательством Российской Федерации, в том числе за причинение материального ущерба, в пределах, определенных действующим трудовым и гражданским законодательством Российской Федерации.