

УТВЕРЖДЕН

постановлением администрации
городского округа город Первомайск
Нижегородской области

22.06.2021 № 539

ПОРЯДОК обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций городского округа город Первомайск Нижегородской области

I. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с пунктом 2.1. статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Порядок определяет механизм и условия обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (далее - обучающиеся) муниципальных общеобразовательных организаций городского округа город Первомайск Нижегородской области (далее – общеобразовательные организации).

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях являются:

обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;

технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

учет индивидуальных особенностей обучающихся общеобразовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее).

1.4. При организации питания обучающихся соблюдаются требования, установленные:

законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32;

санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;

санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 (с изменениями от 8 августа 2019 г.) (далее - технический регламент о безопасности пищевой продукции);

техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882 (с изменениями от 13 ноября 2012г. № 218, от 15 декабря 2015г. № 167) (далее - технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);

техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. № 883 (с изменениями на 23 апреля 2015г.) (далее - технический регламент на масложировую продукцию);

техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. № 797 (с изменениями на 28 апреля 2017г.) (далее – технический регламент на безопасность продукции);

едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 (с изменениями от 8 декабря 2020г.) (далее - Единые требования);

федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020г.);

федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020г.);

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 6 ноября 2001 г. № 36 (с изменениями на 6 июля 2011г.);

методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020.

II. Порядок организации питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организаций городского округа город Первомайск Нижегородской области

2.1. Общеобразовательная организация создает необходимые условия для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся общеобразовательной организации.

2.2. Общеобразовательные организации обеспечивают открытость и доступность информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

2.3. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

2.4. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

2.5. Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.6. 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.

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

При разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименование блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд).

2.8. Информацию о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации).

2.9. Общеобразовательные организации при организации питания руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, проводят профилактику витаминной и микроэлементной недостаточности.

2.10. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется членами бракеражной комиссии и отмечается в соответствующем журнале контроля. Состав комиссии утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

2.11. Руководителем общеобразовательной организации назначается ответственный за организацию школьного питания, который координирует работу по организации питания, осуществляет ежедневный контроль за посещением обучающимися школьной столовой, ведет учет питающихся.

2.12. Родительский (общественный) контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется специальной комиссией по контролю за питанием, состоящей из представителей родителей,

законных представителей обучающихся, представителей общественности (педагоги, психологи, социальные педагоги) и экспертов по приготовлению пищи (лица, обладающие специальными познаниями в области организации питания обучающихся или в смежных с организацией питания областях (медицина) в силу наличия специального образования и (или) осуществления профессиональной деятельности если таковые имеются (работники сферы общественного питания, ученые, медицинские работники).

III. Порядок обеспечения питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа город Первомайск Нижегородской области

3.1. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования муниципальных общеобразовательных организаций обеспечиваются бесплатным горячим питанием не менее одного раза в день, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счёт ассигнований из федерального бюджета, областного бюджета и бюджета городского округа город Первомайск Нижегородской области.

3.2. Обеспечение обучающихся бесплатным одноразовым питанием в общеобразовательных организациях осуществляется во время организации образовательного процесса только в дни посещения занятий (уроков), за исключением выходных, праздничных дней и каникулярного периода.

3.3. Замена питания наборами продуктов питания и денежной компенсацией не допускается. В случае, если обучающийся не питается по причине болезни, он снимается с питания. Замена бесплатного питания на денежную компенсацию или сухие пайки не производится.

IV. Контроль и ответственность по обеспечению обучающихся получающих начальное общее образование в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа город Первомайск Нижегородской области

4.1. Руководитель общеобразовательной организации несет ответственность за организацию питания в общеобразовательной организации, полноту охвата обучающихся бесплатным горячим питанием.

4.2. Контроль за обеспечением бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляет учредитель общеобразовательной организации.