



**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

09.07.

2018г.

г.Бавлы

**КАРАР**

№ 272

Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений Бавлинского муниципального района в 2018-2019 учебном году

В целях обеспечения полноценным питанием учащихся муниципальных учреждений образования, выполнения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в части организации здорового питания, а также для осуществления дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий учащихся Исполнительный комитет Бавлинского муниципального района Республики Татарстан

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемое Положение о порядке организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений Бавлинского муниципального района в 2018-2019 учебном году.

2. Определить МКУ «Отдел образования Бавлинского муниципального района Республики Татарстан» уполномоченным органом Исполнительного комитета Бавлинского муниципального района по предоставлению из бюджета Бавлинского муниципального района субвенций предприятиям, осуществляющим организацию на льготных условиях горячего питания в общеобразовательных учреждениях района и города.

3. Установить с 1 сентября 2018 года размер стоимости горячего питания на одного обучающегося в период обучения в муниципальном общеобразовательном учреждении Бавлинского муниципального района:

за счет бюджета - 7,10 руб. в день;

за счет родительских средств: **в городе** завтрак - 15 руб., обед - 35 руб. в день, группа продленного дня - 20 руб. в день; **на селе** завтрак - 15 руб., обед - 25 руб. в день.

4. МКУ «Отдел образования Бавлинского муниципального района РТ» (Ганиева Д.З.) организовать сбалансированное по содержанию основных питательных веществ горячее питание учащихся в общеобразовательных учреждениях района и города.

5. Рекомендовать Территориальному отделу Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Бугульминском, Азнакаевском, и Бавлинском районах (Алатырева Г.Г.) обеспечить контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в столовых общеобразовательных учреждений.

6. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на первого заместителя руководителя Исполнительного комитета Бавлинского муниципального района по социальным вопросам Хуснуллину И.И.

Руководитель  
Исполнительного комитета  
Бавлинского муниципального района



И.И. Гузаиров

УТВЕРЖДЕНО  
постановлением  
Исполнительного комитета  
Бавлинского муниципального района  
от 09 04. 2018г. № 272

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания учащихся муниципальных**  
**общеобразовательных учреждений Бавлинского**  
**муниципального района в 2018-2019 учебном году**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях обеспечения полноценным питанием учащихся муниципальных учреждений образования, а также для реализации дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий учащихся в Бавлинском муниципальном районе.

1.2. Настоящее Положение распространяется на муниципальные бюджетные общеобразовательные учреждения Бавлинского муниципального района и регулирует взаимоотношения между общеобразовательными учреждениями и предприятием общественного питания по вопросам организации питания согласно типовым договорам.

1.3. Предоставление питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, законодательством Республики Татарстан, нормативно-правовыми актами органов местного самоуправления Бавлинского муниципального района.

1.4. Горячее питание учащихся школ организует МКУ «Отдел образования Бавлинского муниципального района Республики Татарстан».

## 2. Основные принципы организации питания

Основными принципами организации питания в общеобразовательных учреждениях являются:

2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка во все возрастные периоды.

2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.

2.3. Оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.4. Организация обслуживания горячим питанием по циклическому меню, согласованному с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Бугульминском, Азнакаевском и Бавлинском районах (далее - Роспотребнадзор) и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

2.5. Контроль за осуществлением своевременной доставки продовольственных товаров согласно договорам с предприятием общественного питания.

2.6. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий сроков хранения и реализации продуктов.

2.7. Осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.

2.8. Своевременное использование бюджетных средств, компенсационных выплат, выделяемых учащимся на питание.

2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.10. Совершенствование организации обслуживания питанием учащихся в общеобразовательных учреждениях.

2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания.

2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.

2.13. Охват 100% учащихся общеобразовательных учреждений горячим питанием.

2.14. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти Российской Федерации и Республики Татарстан, органов местного самоуправления Бавлинского муниципального района, других заинтересованных министерств и ведомств.

### **3. Функции МКУ «Отдел образования Бавлинского муниципального района Республики Татарстан» и предприятия общественного питания**

3.1. Планирование и практическое осуществление мероприятий по улучшению качества выпускаемой продукции, расширению ассортимента блюд.

3.2. Принятие совместно с родителями необходимых мер по улучшению и удешевлению питания.

3.3. Составление калькуляций на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.

3.4. Принятие участия в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.

3.5. Организация своевременного предоставления учетно-отчетной документации по питанию.

3.6. Организация расстановки работников школьных столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.

3.7. Разработка и согласование с Роспотребнадзором циклических меню.

3.8. Проведение ежемесячного мониторинга общего охвата горячим питанием учащихся в общеобразовательных учреждениях.

3.9. Участие в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.

3.10. Разработка инструкций, программ, положений и методических пособий, касающихся деятельности в области питания.

3.11. Изучение и распространение передового опыта по организации питания.

3.12. Принятие участия в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

#### **4. Осуществление контроля за организацией питания**

При организации питания учащихся общеобразовательных учреждений осуществляется следующий контроль:

4.1. За санитарно-техническими условиями пищеблоков и обеденных залов, наличием оборудования, инвентаря, посуды.

4.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.

4.3. Охват горячим питанием учащихся общеобразовательных учреждений.

4.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательных учреждениях.

4.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведением мероприятий по ее усовершенствованию.

4.6. За условиями транспортировки и хранения продуктов.

4.7. За санитарным режимом мытья инвентаря и посуды.

4.8. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.

4.9. За повышением квалификации персонала столовой, своевременностью прохождения санитарного минимума.

4.10. За соблюдением образовательными учреждениями требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам организации питания.

4.11. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся общеобразовательных учреждений.

4.12. Производственный контроль по вопросам, касающимся сферы питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

4.12. За ценообразованием в системе школьного питания.