Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
щыщ Бахъсэн къалэм и
щIыпIэ администрацэ



Къабарты-Малкъар Республиканы
Бахсан шахарны
администрациясы

МЕСТНАЯ АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА БАКСАН КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 1328

ПОСТАНОВЛЕНЭ № _____

БЕГИМ № _____

«30» 09 2026г.

Об организации питания в общеобразовательных учреждениях г.о. Баксан

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 № 23-РЗ «Об образовании», постановлением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 02.11.2006 № 300- ПП «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием отдельных категорий учащихся (студентов) государственных образовательных учреждений Кабардино-Балкарской Республики», распоряжением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 31.08.2020 № 362-рп, в целях социальной поддержки отдельных категорий учащихся, местная администрация городского округа Баксан п о с т а н о в л я е т:

1. Утвердить положение «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях г.о.Баксан».
2. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов с октября текущего года в размере 97,02 рублей в день на одного обучающегося.
3. МКУ «Департамент образования г.о. Баксан» (М.М. Буранова) установить систематический контроль за порядком расходования средств местного бюджета на мероприятия по организации питания детей в муниципальных казенных образовательных учреждениях.
4. МКУ «Финансовое управление г.о. Баксан» (Ф.М. Хачемизова) в установленном порядке предусматривать при формировании местного бюджета г.о. Баксан на очередной финансовый год и плановый период средства на обеспечение питанием детей, обучающихся в образовательных учреждениях, подведомственных МКУ «Департамент образования г.о. Баксан».
5. Настоящее постановление действует до 30.12.2026.
6. Экономию средств, субсидии в случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов общеобразовательных учреждений на карантин и/или

дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся инфекционными и вирусными заболеваниями, болезни и отсутствия на занятиях по иным причинам отдельных обучающихся, использовать на обеспечение повышения качества и наполнения предоставляемого рациона питания и/или увеличения кратности предоставления бесплатного горячего питания обучающимся 1-4 классов (сверх одного раза в день).

7. Опубликовать данное постановление в газете «Баксан» и разместить на официальном сайте местной администрации г.о. Баксан.

8. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.

Глава местной администрации
городского округа Баксан Х.Х. Мамхегов

Утверждено
постановлением
Местной администрации
городского округа Баксан КБР
от «30» 09 2026 г. №132

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г.О. БАКСАН

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с учетом государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации, санитарных норм и правил, с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся общеобразовательных учреждений г.о. Баксан (далее - учреждение).
1.2. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы питания детей и подростков учреждения, принципы формирования рациона питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.
1.3. В целях обеспечения здоровья детей и подростков г.о. Баксан организация питания учащихся возлагается на образовательные учреждения.
1.4. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.
1.5. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Законом Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014N 23-РЗ «Об образовании».

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение своевременной поставки продуктов питания в учреждении, обеспечение гарантии безопасности поставляемых продуктов;
- соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания;

- предупреждение среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3. Организация питания обучающихся в муниципальных казенных общеобразовательных учреждениях

3.1. В целях обеспечения социальной гарантии прав детей на получение питание в муниципальных казенных общеобразовательных учреждениях г.о. Баксан осуществляется:

3.1.1 обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1 - 4 классов за счет средств бюджетов всех уровней (далее - Постановлением);

3.1.2 обеспечение бесплатным горячим двухразовым питанием в учебное время учащихся учреждения, а именно: детей с ограниченными возможностями здоровья за счет средств бюджетов всех уровней.

3.2. Ответственность за формирование рациона питания учащихся возлагается на руководителя общеобразовательного учреждения.

3.3. Организацию питания в общеобразовательном учреждении осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора из числа административного персонала на текущий учебный год.

3.4. Учредительный контроль за организацией питания в общеобразовательных учреждениях осуществляет МКУ "Департамент образования г.о. Баксан".

3.5. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от цен на продукты питания для приготовления блюд согласно меню.

4. Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся общеобразовательных учреждений

4.1. Настоящий порядок определяет перечень документов и механизм их предоставления в учреждении для организации питания обучающихся.
4.2. Бесплатное горячее питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных учреждений:
- учащиеся 1 - 4 классов;
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья с 1-11 класс.
4.3. Детей с ограниченными возможностями здоровья обучающихся на дому, по заявлению одного из родителя (законного представителя), денежная компенсация в размере стоимости питания установленной постановлением местной администрации г.о. Баксан перечисляется на номер лицевого счета в кредитной организации или на банковскую карт).
4.4. Список детей для обеспечения бесплатным горячим питанием утверждается приказом руководителя учреждения.

5. Порядок организации питания детей

5.1. Питание в учреждении осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам с учетом времени пребывания обучающихся в учреждении.

5.2. В учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания детей:

5.2.1. производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (холодильным, технологическим, весоизмерительным), инвентарем;

5.2.2. помещения для приема пищи, оснащенные мебелью, необходимым количеством столовой посуды;

5.2.3. квалифицированный штатный персонал, владеющий технологией приготовления диетического питания;

5.2.4. разработанный и утвержденный порядок организации питания учащихся (режим работы пищеблока (столовой), график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.).

5.3. Организация питания в учреждении должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии, адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

5.4. Примерное десятидневное меню, составленное с учетом рекомендуемых суточных норм питания, утверждается руководителем учреждения.

5.5. На основании утвержденного примерного десятидневного меню в учреждении ежедневно составляется меню-требование установленного образца.

5.6. Для правильной организации питания детей в учреждении должны быть следующая документация:

- приказ и Положение об организации питания;
- приказы о формировании комиссий по приему продуктов;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, утвержденное руководителем учреждения;
- меню-требование на каждый день;
- журнал здоровья;
- журнал учета товарных накладных;
- табель учета посещаемости детей;

- журнал учета посещаемости детей столовой, охваченных питанием (в произвольной форме), с обязательным указанием количества детей и наличием заверительной подписи классного руководителя (школьный уровень);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- гигиенический журнал(сотрудники).

5.7. Ежедневно в обеденном зале столовой (школьный уровень) для родителей вывешивают утвержденное руководителем общеобразовательного учреждения меню, в котором указываются только сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.8. При поставке продуктов питания в учреждение предприятие-поставщик обязано предоставить покупателю учреждения все документы, подтверждающие их качество и безопасность: свидетельство о государственной регистрации или санитарно-эпидемиологическое заключение, декларации или сертификаты соответствия, удостоверения качества и безопасности предприятия-изготовителя, на яйца, птицу, мясо, рыбу, колбасные изделия.

5.9. Организация питания детей в учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Необходимо рекомендовать родителям, чтобы домашнее питание дополняло рацион учреждения. Для обеспечения преемственности в организации питания целесообразно ежедневно информировать родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в учреждении. Для этого на информационных стендах для родителей помимо ежедневно размещаемого меню с указанием объема готовых блюд, отображаются рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации.

В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал учреждения проводит консультационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

6. Контроль за организацией питания в учреждении

6.1. Администрация учреждения организует питание обучающихся. Питание обучающихся организуется в установленном порядке согласно утвержденным примерным десятидневным меню.

6.2. Руководитель учреждения назначает ответственных, осуществляющих контроль за:

- своевременным составлением предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам:

- качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- соблюдением правил личной гигиены детьми и персоналом Учреждения;

- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- отбором и хранением суточных проб;

- ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН, составлением ежедневного меню требования установленного образца, ведением журнала скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья.

6.3. Ответственный за организацию питания осуществляет контроль посещения столовой, получения питания и учета количества фактически отпущенных завтраков и обедов, ведет ежедневный учет обучающихся, получающих питание за счет средств местного бюджета, по классам.

6.3.1. Меню-требование (завтрак) на следующий день составляется на основании табеля учета посещаемости детей на текущую дату (плановое количество детей).

6.3.2. Корректировку выходов в меню, вывешенном на доске объявлений, можно не производить.

6.3.3. Число дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Ответственный за питание по учреждению, сверяя данные, осуществляет контроль эффективного расходования бюджетных средств.

6.4. Контроль за организацией питания в учреждениях осуществляет руководитель организации, медицинские работники (штатные, либо привлеченные на договорной основе), утвержденная приказом руководителя Учреждения, представительными и коллегиальными органами учреждения, в соответствии с полномочиями, закрепленными в уставе учреждения.

6.5. Проверка качества пищи, соблюдения рецептур блюд и технологических режимов осуществляет комиссией, в состав которой входят директор учреждения, медицинский работник, закрепленный органом здравоохранения за образовательным учреждением, лицо, ответственное за организацию школьного питания, повар школьной столовой, представители общественности. В состав комиссии входят не менее 3-х человек. Состав комиссии подбирается с учетом особенностей деятельности комиссии, требующих наличия всех членов комиссии в пищеблоке каждый раз перед отпуском очередного приема пищи. Члены комиссии проводят органолептическую оценку пищи, после чего результаты проверки заносятся в журнал ежедневно, перед каждым приемом пищи в разбивке по каждому блюду. Комиссия создается отдельно по каждому пищеблоку.

6.6. В компетенцию администрации муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль за соблюдением требований санитарно-эпидемиологических норм;

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

6.6.1. Руководитель учреждения и бухгалтер следит за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на организацию питания.

6.7. Медицинский работник учреждения осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов, полнотой сопроводительной документации (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал готовой кулинарной продукции;

- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

7. Ответственность и контроль

7.1. Администрация учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Администрация учреждения несет ответственность за качество предоставляемого питания.

7.3. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно представлять пакет документов, необходимый для предоставления бесплатного питания.

7.4. Родителям (законные представители) рекомендуется своевременно информировать администрацию учреждения обо всех нарушениях по организации питания.

7.5. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенического режима приготовления питания, качество продуктов и полноту закладки продуктов для приготовления возлагается на медицинского работника, закрепленного органом здравоохранения за образовательным учреждением, заведующего столовой (повара) и лицо, назначенное приказом по учреждению, ответственным за организацию питания в учреждении.