

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
МБОУ Успенской СОШ
протокол № 6 от 29.01.2021

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ Успенская СОШ
№ 17/01-07 от 29.01.2021г.

Положение об организации питания обучающихся в школе.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся 1-11 классов в МБОУ Успенская СОШ (далее — Положение) регламентирует организацию питания обучающихся 1-11 классов в МБОУ Успенская СОШ (далее – ОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012,
- «Санитарно — эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).
- Уставом ОУ.

1.3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ОУ.

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав обучающихся на получение питания в ОУ, сохранение здоровья обучающихся;

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в ОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к организации питания обучающихся в ОУ.

3.1. Организация питания возлагается на администрацию ОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами определено должностными инструкциями.

3.2. Руководитель ОУ несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

3.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.4. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости — ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами.

3.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты.

3.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, прошедшее специальный инструктаж, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники, подозревающиеся на инфекционные заболевания.

3.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ОУ.

3.14. В ОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ОУ и дома родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в обеденном зале. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

3.16. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

4. Организация питания в ОУ.

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

4.2. Организация питания обучающихся в ОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- правильное сочетание питания в ОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительской работой с родителями (законными представителями), гигиеническое воспитание детей;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка.

4.3. ОУ обеспечивает сбалансированное 2-х разовое питание обучающихся в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности (Приложение № 4 к Сан Пин 2.4.5.2409-08).

4.4. Питание в ОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей (Приложение № 8 к СанПин 2.4.5.2409-08).

4.5. Примерное меню утверждается руководителем ОУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню (Приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

4.7. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение № 6 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню — раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (Приложение № 7 к СанПиН 2.4.5. 2409-08);

- изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.11. Питание в ОУ для обучающихся:

- для всех обучающихся 1-4 классов и для обучающихся 5-11 классов, чьи семьи имеют официальный статус в органах социальной защиты как «малообеспеченные» или «многодетные семьи» (за счёт средств муниципального, регионального и федерального бюджетов);

- платное (завтраки и обеды) для всех желающих обучающихся (за счёт родительской платы).

Стоимость горячих завтраков определяется распорядительным актом органа исполнительной власти Смоленской области.

5. Организация работы пищеблока.

5.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой (Приложение № 5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя ОУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточные пробы сохраняют 48 часов при $t^0 +2 -+6$ С в холодильнике.

5.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

6. Организация питания обучающихся в столовой.

6.1. Отпуск горячего питания обучающимся (завтраков, обедов) организуется по классам и по сменам на больших переменах согласно графика приёма пищи обучающимися, утверждённого руководителем ОУ приказом по ОУ.

6.2. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путём предварительного накрытия столов.

6.3. Дежурный администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

7. Порядок учета питания в ОУ.

7.1. К началу учебного года руководитель ОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности. Одновременно приказом руководителя ОУ назначается и лицо, ведущее учёт питающихся.

7.2. Лицо, ответственное за учёт питающихся, осуществляет учёт питающихся обучающихся в таблице посещаемости.

7.3. Ежедневно лицо, ведущее учёт питающихся, на основании списков присутствующих детей с 08.30 до 09.00 часов утра и оформляет заявку на пищеблок.

7.4. Ответственный за питание обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

8. Финансирование расходов на питание обучающихся в ОУ.

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции руководителя ОУ.

8.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт средств федерального, муниципального, регионального бюджетов, родительской платы.

9. Контроль за организацией питания в ОУ.

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ОУ администрация руководствуется СанПиН 2.4.5. 2409-08, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, члены Совета родителей (законных представителей) ОУ.

9.3. Ответственные, назначенные приказом руководителя ОУ обеспечивают контроль за:

- качеством приготовления пищи, сервировкой столов, гигиене приёма пищи, оформлением блюд;
- выполнение договора на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

9.4. Ответственный за питание ОУ осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно) — осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

9.5. Бракеражная комиссия:

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке,
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся;

- не реже одного раза в полугодие осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

9.6. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
- не реже 1 раза в полугодие на совещании при руководителе ОУ;
- не реже 1 раза в год на педагогическом совете ОУ.

10. Отчетность и делопроизводство.

10.1. Руководитель ОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ОУ по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в ОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании работников ОУ, заседаниях педагогического совета, Совета ОУ, на общем (или классах) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие.

10.3. При организации питания обучающихся в ОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд;
- Журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением № 10 СанПиН 2.4.5. 2409-08) с регистрацией отбора суточных проб;
- Гигиенический журнал (в соответствии с приложением № 10 СанПиН 2.4.5. 2409-08;
- заявки на продукты питания поставщикам (подаются за три дня);
- Журнал контроля за температурным режимом холодильного оборудования;
- перечень приказов:
 1. Об утверждении и введении в действие Положения по организации питания;
 2. О введении в действие примерного 10-дневного меню для обучающихся;
 3. Об организации питания обучающихся, о графике выдачи пищи, о питьевом режиме в ОУ распределении функциональных обязанностей между сотрудниками ОУ.