

ПРИНЯТО:

На педагогическом совете
МБОУ «СОШ №3 им. Сергиенко Н.Г.»
Протокол № 1 от 27.08.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №3 им. Сергиенко Н.Г.»
(Ким А.А.)
Приказ № 1870 от 30.08.2021 г.



Положение

об организации питания обучающихся

МБОУ «СОШ №3 имени Сергиенко Н.Г.»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 имени Сергиенко Н.Г.» (далее — Положение, далее - Школа) устанавливает порядок организации питания обучающихся в Школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания школьников, регулирует отношения между администрацией Школы и родителями (законными представителями),
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- СП 3. 1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Уставом Школы.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом; регламентирующим деятельность Школы по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора Школы,
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями и задачами организации питания обучающихся в Школе являются:

обеспечение обучающихся качественным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания; обеспечение 100%, обучающихся начальных классов полноценным горячим питанием; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд; предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с организацией питания; пропаганда принципов полноценного и здорового питания; социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации; использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями требующего законодательства разных уровней (федеральный, региональный, муниципальный).

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы,

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил,

3.3. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

3.3.1. настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе, включающее деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);

ежедневное меню с указанием выхода блюд;

Журнал ежедневного учета посещаемости детей;

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

3. 3.2. Перечень приказов:

Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;

О контроле за организацией питания;

Об утверждении Графика посещения школьной столовой,

3.4. Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-П8 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи а условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается руководителем МУП «Школьное питание».

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции согласно приложению.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за

организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Школы.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МУП «Школьное питание» г. Элисты, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора школы из числа административных и педагогических работников (социальный педагог) назначаются лица, ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, В Школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора с учетом требований СанПиН.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.7. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации Мэрии образования города Элисты и приказами управления образования администрации города Элисты.

4.8. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, изменения контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия Школы.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в Школе осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, представители родительского комитета.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором в начале учебного года, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создается в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

В задачи комиссии входит:

контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

контроль и качество приготовления блюд;

контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы.

Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);

медицинский работник (диетсестра);

педагогические сотрудники;

повара;

член профсоюзного комитета школы;

представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии.

К основным функциям комиссии в школе относят:
проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
контроль организации работы на пищеблоке;

отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Комиссия проверяет:

сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню; наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

соответствие приготовления блюда технологической карте;

помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;

визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю - инвентарь и оборудование пищеблока;

осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки; соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполнение инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования; ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания; соответствие ежедневного режима питания с трафиком приема пищи; ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.

Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, энергетическая ценность (ККАЛ) выданных продуктов.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры,

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено),

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия, Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки год записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии,

Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи, В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом,

Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.

По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит АКТ о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета.

Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;

- контролировать выполнение принятых решений;

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;

Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- контролировать организацию работы на пищеблоке;

следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
следить за правильностью составления меню;
проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся,

Делопроизводство

Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции; Журнал учета посещаемости детей;

Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания,

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.

Приложение
к Положению об организации питания
обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 имени Сергеевко»

Журнал
бракеража готовой пищевогой продукции

Дата и час- товления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты орга- нолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кули- нарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8