

Утверждено и введено в действие:
приказом МАГУ СОШ № 18 с УИОП
от 14.01.2021 г. № 01-10/25
Директор _____ М.М. Татаренко



ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 18 С
УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ
ПРЕДМЕТОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МОУ «СОШ №15» (далее – Положение) разработано в соответствии со ст. ст. 37, 41, п. 7 ст. 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 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», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, Уставом МАОУ СОШ №18 с УИОП.

1.2. Школа обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе столовой школы и пищеблока. Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

Режим питания устанавливается приказом директора школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

1.3. Условия организации питания. Организация питания в школе создана в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 г № 223-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов, а также примерного ассортиментного перечня дополнительного питания (буфетной продукции), разработанного фирмой-организатором питания, согласованного в органах Роспотребнадзора.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен учитывать ограничения приложения №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (перечень запрещенной продукции). Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых фирмой-организатором питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и общеобразовательным учреждением.

2. Основные принципы организации питания

- 2.1. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.
- 2.2. Удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
- 2.3. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течении дня.
- 2.4. Организация обслуживания горячим питанием по десятидневному циклическому меню, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- 2.5. 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 на питание учащихся.
- 2.9. Повышение доступности и качества школьного питания.
- 2.10. Совершенствование организации обслуживания учащихся образовательном учреждении.
- 2.11. Укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания учащихся образовательного учреждения.
- 2.12. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 2.13. Высокий охват учащихся образовательного учреждения горячим питанием.
- 2.14. Методическое обеспечение, реализация нормативных актов и поручений органов государственной власти РФ и края, администрации муниципального образования, и других заинтересованных министерств и ведомств.

3. Функции системы организации питания

- 3.1. Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции.
- 3.2. Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению качества питания.
- 3.3. Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- 3.4. Проводить ежемесячный мониторинг организации горячего питания в образовательном учреждении.
- 3.5. Участвовать в совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- 3.6. Разрабатывать инструкции, программы, рекомендации касающиеся деятельности в области питания.
- 3.7. Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- 3.8. Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания.

4. Контроль за организацией питания

- 4.1. За санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды.
- 4.2. Органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с Роспотребнадзором меню.
- 4.3. Охватом горячим питанием обучающихся.
- 4.4. Учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении.
- 4.5. За выполнением предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его совершенствованию.

- 4.6. Условием транспортировки и хранения продуктов.
- 4.7. За соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой.
- 4.8. Повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума.
- 4.9. За укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания учащихся образовательных учреждений.

5. Обеспечение контроля организации питания

- 5.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания.
- 5.2. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания.
- 5.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, наличия оборудования, инвентаря и кухонной посуды.
- 5.4. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.
- 5.5. Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.
- 5.6. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия (далее – комиссия). Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
- 5.7. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы в составе:
- медицинский работник;
 - заведующий производством (шеф-повар);
 - лицо, ответственное за организацию питания;
- 5.8. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.
- 5.9. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией общеобразовательного учреждения. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 5.10. Комиссия родительского контроля за организацией и качеством питания осуществляет общественный контроль над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН.
- 5.10.1. Положение по родительскому контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора школы, согласовывается с представителями родительской общественности.

6. Ответственность

- 6.1. Ответственность за деятельностью системы управления по организации питания в образовательном учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.