

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Торосозерская средняя школа»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы: Костина Г.И.
Приказ № 13/2 от «20» февраля 2018 г.

**Положение
о порядке организации питания обучающихся
в МБОУ «Торосозерская школа»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Торосозерская школа»(далее-«Положение»)

устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, а также устанавливает размеры и порядок предоставления льготного питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации № 273 – ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

• Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

• Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

• статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

• Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06 ноября 2001 года;

• СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

• СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189;

• СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

• главами 1 - 1 6 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года №67);

- главами 1 - 1 6 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);
 - статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);
 - статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);
 - главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);
 - Уставом МБОУ «Торосозерская школа»
- Локальными актами школы

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Предоставление платного горячего питания в школе производится только на добровольной основе. Оно может быть как индивидуальным, так и коллективным, осуществляется за наличный расчет. Платное питание представляется не только обучающимся, но и сотрудникам школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. При организации питания обучающихся в школе решаются следующие задачи:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания обучающихся

3.1. Питание обучающихся в школе организовано столовой, работающей на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню.

4. Общие принципы организации питания обучающихся.

4.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы;

4.2. 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 СанПиНа;
- 4.3. Руководитель школы и завхоз являются лицами, ответственными за организацию питания и за полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 4.4. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания;
- 4.5. 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.
- 4.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года;
- 4.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 4.8. Примерное меню утверждается директором школы.
- 4.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 4.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания, с которыми заключается договор.
- 4.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно школой. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 4.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;
 - посещением столовой обучающимися,
 - учетом количества фактически отпущенных обедов и полдников;
- 4.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим

- питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- 4.15. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день.
- 4.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер школы .

5. Порядок организации питания обучающихся в школе .

- 5.1. Горячее питание предоставлять обучающимся, чьи родители (законные представители) подали в МБОУ «Торосозерская школа» заявление об обеспечении питанием обучающегося.
- 5.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором школы , меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 5.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 5.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15 минут на завтрак и две перемены по 20 минут на обед, 15 минут на полдник в соответствии с режимом учебных занятий.
- 5.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания , контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 5.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 5.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации школы, работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенным руководителем школы. Бракеражная комиссия выполняет функции и по контролю организации питания.
- 5.8. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор школы, бухгалтер в соответствии с действующим законодательством.

6. Контроль организации горячего питания в школе .

- 6.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:
- выполнением требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся;
 - за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблоков и столовых;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, столовой (при ее наличии); соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах (для общеобразовательных организаций – форма 1 приложения №10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

6.2.. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (для общеобразовательных организаций – форма 2 приложения №10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

6.3. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания обучающихся в соответствии с договором.

6.4. Ответственным лицом, назначенным руководителем образовательной организации, ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока и столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». Медицинский работник привлекается к участию в соответствии с договором.

6.5. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии ответственным лицом, назначенным руководителем школы) с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

6.6. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя школы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08, пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором или ответственным лицом, назначенным руководителем школы.

6.7. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются организаторами питания в общеобразовательных организациях в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 СанПиН 2.4.5.2409-08).