

Утверждаю Директор школы «Морозко»



С.Б. Морозова

« 30 » августа 2019г.

Приказ № 2-2 от 02.09.2019 г

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в ЧУОО Школа «Морозко» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией ЧУОО Школа «Морозко» и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды для образовательной деятельности.

1.3. Положение регламентируется следующими правовыми документами:

- Закон РФ от 29.12. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки РФ от марта 2012 г. №213Н/178;

- СанПиН 2.4.5.240-08 санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- СанПиН 2.3.2.1078 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- 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.

- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ЧУОО Школа «Морозко».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, утверждается директором ЧУОО Школа «Морозко».

1.5. Положение принимается на неопределенный срок до замены его новым Положением. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.6. 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 Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ЧУОО Школа «Морозко».

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

- соответствие числа посадочных мест в 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение № 10к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация ЧУОО Школа «Морозко» совместно с педагогами-воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

3.5. Администрация ЧУОО Школа «Морозко» 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) обучающихся.

- Режим питания в ЧУОО Школа «Морозко» 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 №45от 23.07.2008 года.

- Питание в ЧУОО Школа «Морозко» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к

СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

- Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в ЧУОО Школа «Морозко» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».
- На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно лицом. 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.
- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, 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 организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- Директор ЧУОО Школа «Морозко» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.6. Режим питания в ЧУОО Школа «Морозко» 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.

3.7. Питание в ЧУОО Школа «Морозко» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двадцатидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. 3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЧУОО Школа «Морозко».

4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором ЧУОО Школа «Морозко», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале или на доске информации в холле.

4.2. Столовая осуществляет свою деятельность в режиме работы ЧУОО Школа «Морозко».

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15-ти мин. на завтрак и не более 30-ти минут на обед в соответствии с режимом учебных занятий. Полдником во второй половине дня обеспечиваются обучающиеся, находящиеся во второй половине дня на полупансионе. В лицее график предоставления питания обучающихся утверждается директором ЧУОО Школа «Морозко» ежегодно.

4.4. Воспитатели обеспечивают сопровождение обучающихся в столовую. Воспитатели обеспечивают соблюдение графиков посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов закусками, салами и первыми блюдами. Вторые блюда для обучающихся одного класса получает дежурный класса по столовой.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия в составе ответственного за организацию горячего питания, заместителя директора школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в ЧУОО Школа «Морозко»:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимися предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в ЧУОО Школа «Морозко», осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия ЧУОО Школа «Морозко».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания и специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается Директором ЧУОО Школа «Морозко» в начале каждого учебного года.