

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания
в МБОУ «Средняя школа № 37»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Средняя образовательная школа № 37» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом МБОУ «Средняя образовательная школа № 37» (далее – Школа);
- Контрактом по организации питания обучающихся от 01.02.2021 № 42/21 с МУП «Комбинат питания г. Дзержинска».

Положение направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся Школы.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в Школе, определяет основные организационные принципы, требования, предъявляемые к качеству горячего питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания, утверждается приказом директора Школы.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6, 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 задачи.

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

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим их возрастным физиологическим потребностям в энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, оптимальному соотношению белков, жиров и углеводов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для и приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

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 2.3/2.4.3590-20;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное 2-х недельное циклическое меню для обучающихся 7-10 лет, 11-17 лет.
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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

3.6. 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».

3.7. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного циклического меню, согласованного с директором Школы. Ежедневное меню также согласовывается директором Школы.

3.9. Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке и имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. Директор Школы, является ответственным лицом за организацию горячего питания в Школе.

3.10. Ответственность за организацию питания классного коллектива в Школе несет классный руководитель, который:

– обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;

- контролирует охват обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

4. Порядок организации питания обучающихся в Школе.

4.1. Питание в Школе организуется для обучающихся за счет денежных средств родителей (законных представителей), за исключением обучающихся 1-4 классов, которым предоставляются бесплатные завтраки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, размещаются на официальном сайте Школы.

4.3. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по талонам, выписанным классными руководителями, на переменах продолжительностью 15-20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В Школе режим предоставления питания обучающихся ежегодно утверждается приказом директора Школы.

4.5. Классные руководители сопровождают обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, поддержание порядка во время приема пищи, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными по классу для обучающихся 5-11 классов и работниками столовой для 1-4 классов.

4.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе председателя комиссии, членов бракеражной комиссии - учителей, медицинских работников школы (по графику работы), заведующей производством. Состав бракеражной комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал выхода готовой продукции.

4.8 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, условий его хранения, санитарного состояния пищеблока, исправности работы технологического и холодильного оборудования, условий работы

сотрудников пищеблока осуществляет комиссия по организации и контролю качества горячего питания обучающихся в составе председателя комиссии, членов комиссии - учителей, медицинских работников школы (по графику работы), заместителя директора, курирующего хозяйственную работу заведующей производством. Состав комиссии по организации и контролю качества горячего питания на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Работа комиссии осуществляется в соответствии с программой управленческой деятельности по организации горячего питания обучающихся.

5. Контроль организации горячего питания в Школе.

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников осуществляет комиссия по организации и контролю качества горячего питания обучающихся.

