

Принято
На Совете Учреждения
Протокол №
«___» _____ 202_г.

УТВЕРЖДАЮ
директор БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная
школа № 39 с углубленным
изучением
отдельных предметов»
_____ Е.П. Стрелкова
Приказ № _____ «___» _____ 202_г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 39 с углубленным изучением отдельных предметов»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регулирует порядок организации и контроля питания обучающихся в бюджетном общеобразовательном учреждении города Омска «Средняя общеобразовательная школа № 39 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – учреждение).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ.

1.3. Порядок организации питания и контроля устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания школьников и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание школьников по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания в учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение школьников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Организация питания школьников обеспечивается работниками пищеблока и работниками учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания школьников несут директор, заведующая производством.

1.8. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующую производством.

1.9. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания в учреждении осуществляется по договору с организацией, оказывающей услугу по организации питания.

2.2. Учреждение выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН по следующим направлениям:

Число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;

Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям.

2.3. Циклическое меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Наименования блюд и кулинарных изделий соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов.

2.4. Питание школьников в учреждении соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

2.5. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.6. Выдача готовой пищи осуществляется заведующей производством по утвержденному графику после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.7. Непосредственно после приготовления пищи заведующей производством отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение не менее 48 ч при температуре +2 - +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.

2.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется заведующей производством при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2.9. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, ответственность за хранение продуктов несет заведующая производством.

2.10. Складские помещения для хранения продуктов имеют холодильное оборудование, приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

2.11. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весы, кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и

готовых пищевых продуктов.

2.12. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка, генеральная уборка - по утвержденному графику.

2.13. Работники пищеблока обязаны ежегодно проходить медицинские осмотры и обследования, санитарно-гигиеническое обучение, делать все необходимые прививки.

2.14. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, хранить личные вещи.

3. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

3.1. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в учреждении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049 -13.

3.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и объемов порций для школьников;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации.

3.3. Контроль за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляют директор, заместитель директора, комиссия по контролю за организацией питания в учреждении.

3.4. Контролируется:

- соблюдение технологии приготовления пищи;

- закладка продуктов в пищеварочный котел в точном соответствии с меню-раскладкой;

- выход блюд с определением среднего веса порции;

- выдача приготовленных блюд с пищеблока в соответствии с нормами на каждого ребенка;

- качество поступающей продукции на склад, наличие сопроводительных документов на продукты, соответствие видов и наименований поступившей продукции на упаковке и товарно-сопроводительной документации, остаточные сроки годности продуктов на момент поставки;

- исправность холодильного оборудования и технологического оборудования;

- маркировка инвентаря и разделочных досок, использование их по назначению;

- соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов;

- температурно-влажностные режимы хранения и сроки годности продукции;

- отсутствие видимых признаков порчи продукции;

- уборка помещений пищеблока;

- сервировка столов;
- обучение детей культуре приема пищи, умение пользоваться всеми столовыми приборами.

3.5. Один раз в месяц контроль за организацией питания осуществляет комиссия по контролю за организацией питания в учреждении.

4. КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

4.1. В состав комиссии входят представители профсоюзной организации, администрации, педагогического персонала учреждения.

4.2. Комиссия, кроме контролирующей функции, оказывает содействие в организации мероприятий по обучению школьников и их родителей (законных представителей) принципам правильного питания.

4.3. Комиссия имеет право:

- заслушивать на своих заседаниях сообщения руководителя или председателя комиссии по организации питания детей в учреждении;
- вносить предложения по улучшению питания учащихся учреждения;
- вносить предложения директору о привлечении к ответственности должностных лиц в случае нарушения законодательных и иных нормативных документов по организации питания;
- знакомиться с результатами производственного контроля по организации питания.

4.4. Работа комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в учреждении осуществляется с последующим составлением акта.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

5.1. Для организации питания воспитанников, в учреждения имеется следующая документация:

- цикличное 10-дневное меню для питания детей с 1-4 классов (бесплатное питание);
- цикличное 10-дневное меню для питания детей с 5 по 11 класс (за родительскую плату);
- цикличное 10-дневное меню для питания детей с 5 по 11 класс (на дотацию 10 рублей);
- сборник технологических карт;
- договор на поставку продуктов;
- журналы: здоровья, бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, учета температурного режима в холодильном оборудовании, проведения С-витаминизации 3-х блюд;
- программа производственного контроля;
- протоколы лабораторных исследований.

5.2. Ежемесячно сдается отчет по питанию в департамент образования.

5.3. Отчет об организации питания обучающихся доводится до всех педагогов на совещаниях при директоре; до родителей (законных представителей) на общем родительском собрании не реже одного раза в год.

6. ПОРЯДОК УЧЕТА ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

6.1. Ежедневно классные руководители 1-4, 5-11 классов ведут учет посещаемости обучающихся, на 1 уроке подают заявку на питание с количеством детей.

6.2. Во время питания детей классные руководители находятся в столовой, контролируют процесс питания обучающихся, следят за порядком в столовой.

6.3. Ежемесячно классные руководители сдают отчет по питанию заместителю директора.

6.4. Денежные средства на питание обучающихся сдаются родителями кассиру ООО ИНКОС предварительно за неделю.

6.5. Классные руководители предоставляют родителям ежемесячный отчет по организации питания в классе.