

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом Средней школы № 17.

1.2. Положение регламентирует работу по обеспечению питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа №64» (далее – Школа) в части создания в Школе необходимых условий для работы подразделений организаций общественного питания, контроля их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников Школы, а также организационный порядок питания школьников.

1.3. Отношения между Школой и организацией общественного питания, обеспечивающей питание школьников, регулируются договором.

1.4. Основными задачами при организации питания обучающихся в Школе 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Питание обучающихся осуществляется как за счёт бюджетного финансирования (для детей из малообеспеченных семей в соответствии с распорядительными актами Учредителя), так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.6. Изменения и дополнения в Положение вносятся Педагогическим советом Школы, рассматриваются на его заседании и утверждаются приказом директора Школы.

2. Помещения, санитарно-техническое обеспечение и оборудование

2.1. Питание обучающихся Школы осуществляется в столовой Школы, расположенной в основном здании.

Питьевой режим организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

2.2. Столовая имеет производственные, складские и административно-бытовые помещения, оснащённые всем необходимым технологическим оборудованием, посудой и инвентарём, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.3. Приём пищи осуществляется в обеденном зале, оборудованном столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в количестве, обеспечивающем необходимое число посадочных мест для организации посменного питания всех обучающихся школы в 3 перемены отдельно по классам.

2.4. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.5. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения и отопления столовой оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, и обеспечивают соблюдение требований к условиям труда персонала столовой.

2.6. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца.

2.7. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.8. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню и обеспечивается соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.9. Столовая обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

2.10. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

2.11. Оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда маркируются в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами.

2.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

2.13. Выполнение требований к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды обеспечивается работниками столовой под руководством заведующего производством.

2.14. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

3. Организация здорового питания и формирование меню

3.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием формируется рацион питания, и на его основе разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник). Примерное меню составляется на две недели, к нему составляются меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

3.2. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в Школе, в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими требованиями, согласовывается директором Школы и Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

3.3. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ, витаминов и микроэлементов, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

3.4. При разработке примерного меню учитываются продолжительность пребывания обучающихся в Школе, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся. Для детей, посещающих группу продлённого дня, организуется трёхразовое питание: завтрак, обед, полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

3.5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с установленными нормативными правилами замены пищевых продуктов.

3.6. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

3.7. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую школы осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в столовой Школы до окончания использования сельскохозяйственной продукции. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.8. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

3.9. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет Школы (мучные кондитерские и булочные изделия, пищевые продукты в потребительской упаковке) в условиях свободного выбора и в соответствии с нормативными санитарно-гигиеническими требованиями. Ассортимент дополнительного питания утверждается директором Школы и руководителем организации общественного питания Школы ежегодно перед началом учебного года, согласовывается с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

3.10. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

4. Организация обслуживания обучающихся

4.1. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с утверждённым директором Школы режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

4.2. Отпуск блюд осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом столовой в соответствии с их должностными обязанностями. Накрытие столов осуществляется по предварительным заявкам от каждого класса, подаваемым классными руководителями начальной школы не позднее чем в конце первого урока, основной и средней школы – после второго урока.

4.3. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

4.4. Выполнение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции, к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечивается персоналом столовой под руководством заведующего производством. Не допускается к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. Управление и контроль за организацией питания обучающихся

5.1. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием. Директор Школы осуществляет принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение наиболее полного охвата детей горячим питанием, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями), проверку качества оказываемых услуг по обеспечению питания обучающихся.

5.2. Ответственный за организацию питания в Школе, назначаемый приказом директора Школы:

- формирует пакет документов по Школе для организации бесплатного питания обучающихся;

- участвует в совещаниях по вопросам организации питания, проводимых органами управления образованием города Ульяновска и Ульяновской области;

- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию Школы;

- контролирует количество фактически присутствующих в Школе учащихся, питающихся бесплатно;

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода средств на оплату питания учащихся;
- принимает участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов;
- обеспечивает организационные меры на уровне Школы в рамках областной целевой программы «Школьное молоко»;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

5.3. В образовательном процессе Школы предусматриваются мероприятия (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании,
- несут ответственность за организацию питания учащихся класса,
- формируют пакет документов по классу для организации бесплатного питания обучающихся,
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе,
- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором Школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение в столовой.

5.4. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, обеспечивающие по договору со Школой питание обучающихся, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, ответственны за:

- наличие в столовой действующих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с действующими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- правильную, в соответствии с установленными требованиями эксплуатацию технологического, холодильного и другого оборудования столовой;
- своевременное формирование заявок директору Школы на производственный инвентарь, посуду, моющие, дезинфицирующие средства и другие предметы материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений столовой;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

5.5. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в Школе.

5.6. Медицинский работник Школы следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

5.7. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты

выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

5.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Школы по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

5.10. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

5.11. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием". В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

5.12. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

5.13. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб санитарных правил. Контроль за

правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

5.14. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с санитарными правилами.

5.15. Родительский комитет Школы имеет право принимать участие в контроле организации питания детей по согласованию с директором Школы.