

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического совета
МБОУ СШ № 62
протокол № 3 от «11» января 2021 года



директор МБОУ СШ № 62

Е.А. Агеева

приказ № 03/00 от «11» января 2021 года

Положение об организации горячего питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа № 62»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации горячего питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ульяновска «Средняя школа № 62» (далее – МБОУ СШ № 62) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии человека», Уставом МБОУ СШ № 62.

2. Общие принципы организации питания

Положение о порядке организации питания учащихся в МБОУ СШ № 62 устанавливает порядок организации рационального питания учащихся и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- санитарные правила 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».

3. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в школе являются:

- обеспечение учащихся 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.

4. Общие принципы организации питания учащихся.

Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ СШ № 62.

Для организации питания учащихся 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;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- 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;
- копия 14-дневного меню, утвержденного директором школы и оператором питания;
- ежедневное меню, утвержденное директором МБОУ СШ №62;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию;
- документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- журнал дегустации блюд родителями;
- книга отзывов и предложений.

МБОУ СШ№62 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

Режим питания в МБОУ СШ№62 определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

Питание в школе организуется на основе 14-дневного меню, утвержденного директором школы и оператором питания.

Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков, обедов и полдников) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками оператора питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет оператор питания.

На организацию горячего питания заключаются контракты непосредственно МБОУ СШ №62, являющимися муниципальными заказчиками. 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директор МБОУ СШ №62 является лицом, ответственным за организацию и качество питания.

Приказом директора МБОУ СШ №62 из числа административных работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

5. Порядок организации питания учащихся.

Ежедневное меню с указанием наименования блюд, веса, калорийности утверждается директором МБОУ СШ №62 и вывешивается в обеденном зале и на сайте школы в разделе «Питание».

Столовая МБОУ СШ №62 осуществляет производственную деятельность в режиме шестидневной учебной недели.

Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью от 20 до 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим организации питания учащихся утверждается приказом директора МБОУ СШ №62 ежегодно.

Ответственный дежурный по МБОУ СШ №62 обеспечивает сопровождение учащихся 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 учащихся перед едой.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора МБОУ СШ №62, фельдшера, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ СШ №62. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Лицо, ответственное за организацию горячего питания в МБОУ СШ №62 проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.