

Приняты
общим собранием трудового коллектива
Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Начальная школа-детский сад» с.Мутница
_____/В.Ф.Иванова
« 30 » августа 2018 года

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся и воспитанников
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Начальная школа-детский сад» с.Мутница

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации горячего питания в ОУ, условия предоставления горячего питания воспитанникам и обучающимся за счет средств родителей (законных представителей) и на бесплатной основе обучающимся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников ОУ.

1.2. Организация питания обучающихся и воспитанников в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница осуществляется в соответствии с требованиями, установленными:

1.2.1. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

1.2.2. Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

1.2.3. Законом Российской Федерации от 26.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации";

1.2.4. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. N 3 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2005 г. N 6295), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 г. N 42 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 15 июля 2008 г. N 11967);

1.2.5. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2008 г. N 12085) (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

1.2.6. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 июля 2010 г. N 91 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2010 г. N 18267), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 декабря 2010 г. N 164 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2010 г. N 19342);

1.2.7. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2002 г. N 3326).

1.3. При организации питания обучающихся и воспитанников МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница реализуются следующие задачи:

1.3.1. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников;

1.3.2. сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

1.3.3. оптимальный режим питания;

1.3.4. обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

1.3.5. учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия);

1.3.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

1.3.7. соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.4. Организация приготовления питания в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница осуществляется с помощью производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.5. В МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся и воспитанников:

1.5.1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

1.5.2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

1.5.3. разработан и утвержден порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся и воспитанников).

2. Порядок организации питания

2.1. Приказом директора назначается ответственный за организацию питания в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница.

2.2. Питание обучающихся и воспитанников в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница организуется в дни учебных занятий (для учащихся 6-дневное питание, а для воспитанников 5-дневное).

2.3. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению обучающихся питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных

дней) потребителю своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы столовой.

2.4. Столовая МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся и воспитанников, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

2.5. Режим питания обучающихся и воспитанников утверждается директором и размещается в доступном для ознакомления месте.

2.6. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом питания обучающихся и воспитанников, утвержденным директором. В течение учебного дня для приема пищи и отдыха предусматривается перемены по 15 и 45 минут.

2.7. Организация питания обучающихся и воспитанников и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.8. Питание обучающихся и воспитанников осуществляется на основании примерного десятидневного меню, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора.

2.9. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся и воспитанников, возможности вариативных форм организации питания.

2.10. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептов.

2.11. В соответствии с примерным меню ответственным за питание составляется и директором утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами и записью в специальном журнале.

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).

2.13. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем, численность воспитанников, заявляемую воспитателями. При составлении общей заявки организатором по питанию учитывает заявки классных руководителей с учетом численности обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий, заявки воспитателей.

2.14. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается директором ежедневно, на день вперед. В меню-требовании четко указываются: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления директора запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует директор. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов

или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам.

2.15. Поставка продуктов для приготовления питания в столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключающимися между МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница и поставщиком.

3. Структура столовой и её оснащённость оборудованием

3.1. Столовая включает в себя:

3.1.1. обеденный зал на 40 посадочных мест;

3.1.2. пищеблок – помещение, состоящее из моечного отделения (для мытья столовой и кухонной посуды), кухни (для приготовления пищи), подсобных помещений;

3.2. На пищеблоке имеются следующие виды холодильного и технологического оборудования: электроплита промышленная; электроплита кухонная; электрокипяtilьник; холодильники бытовые; морозильная камера; весы торговые циферблатные; моечные ванны (4 шт.); посуда столовая.

3.3. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяются весы метрологической службой не реже одного раза в год.

3.4. Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи с обязательным мытьём столов горячей водой с мылом (содой). Не реже одного раза в месяц проводится уборка столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытьё посуды осуществляется горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.5. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов и перевязочных средств по оказанию первой медицинской помощи.

4. Санитарные требования к личной гигиене работников столовой

4.1. Лица, поступающие на работу в столовую, проходят предварительный осмотр (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Лица, не прошедшие медицинский осмотр и не прослушавшие курс гигиенической аттестации (со сдачей зачёта), к работе в столовой не допускаются.

4.2. На каждого работника столовой заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты периодического медицинского обследования (1 раз в год), сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях и отметка о прохождении гигиенической аттестации (1 раз в 2 года).

4.3. Ежедневно перед началом рабочего дня медицинской сестрой осуществляется осмотр открытых поверхностей тела работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией результатов осмотра в Журнале осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

4.4. Работники столовой обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

4.4.1. оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

4.4.2. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

4.4.3. при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

4.4.4. при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

4.4.5. сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4.4.6. во время обработки пищевых продуктов снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками;

4.4.7. не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся и воспитанников

5.1. Директор:

5.1.1. несет ответственность за организацию питания обучающихся и воспитанников в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница и настоящим Положением;

5.1.2. обеспечивает условия для организации качественного питания;

5.1.3. утверждает приказом бракеражную комиссию, которая осуществляет контроль качества работы школьной столовой;

5.1.4. назначает из числа работников ответственного за организацию питания в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница;

5.1.5. организуют питание обучающихся за счет средств родителей (проводит разъяснительную и воспитательную работу с обучающимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания);

5.1.6. принимает меры для увеличения (100 %) охвата горячим питанием обучающихся МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница;

5.1.7. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся и воспитанников с участниками образовательного процесса.

5.2. Заведующий хозяйством:

5.2.1. обеспечивает наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;

5.2.2. обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница;

5.2.3. организует производственный контроль соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

5.2.4. создает надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей;

5.2.5. обеспечивает допуск на работу лиц, по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

5.2.6. организует выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора);

5.2.7. обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

5.2.8. обеспечивает исправную работу технологического и холодильного оборудования;

5.2.9. контролирует наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;

5.2.10. организует проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.

5.3. .Ответственный за организацию питания:

5.3.1. организует питание детей в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница согласно 10- дневному меню, согласованному с органами Роспотребнадзора;

5.3.2. обеспечивает своевременную заявку необходимых продуктов в соответствии с договором;

5.3.3. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся и воспитанников;

5.3.4. обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;

5.3.5. обеспечивает соблюдение правил и требований органов контроля и надзора, правильности эксплуатации технологического оборудования;

5.3.6. обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;

5.3.7. осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве;

5.3.8. следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров, укомплектованностью кадрами;

5.3.9. оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года.

5.4. Медицинская сестра:

5.4.1. организует медицинский контроль качества приготовления пищи, соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке, за рациональностью предлагаемого меню;

5.4.2. обеспечивает наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

5.4.3. участвует в проведении работы по гигиеническому воспитанию и обучению обучающихся, воспитанников и их родителей, направленной на формирование навыков рационального и здорового питания;

5.4.4. дает рекомендации по организации питания отдельных обучающихся.

5.5. Классные руководители и воспитатели:

5.5.1. ежедневно представляют организатору по питанию устную заявку на предоставление питания обучающихся класса и воспитанников группы с указанием количества рационов питания на следующий учебный день;

5.5.2. ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов, воспитанниками дошкольной группы 3-х разового питания;

5.5.3. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

5.5.4. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся и воспитанников;

5.5.5. вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников:

5.6.1. своевременно вносят плату за питание ребенка;

5.6.2. обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя или воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

5.6.3. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

5.6.4. вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся и воспитанников лично;

5.6.5. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся и воспитанников.

6. Порядок осуществления контроля организации питания учащихся и воспитанников

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница приказом директора создается бракеражная комиссия, действующая на основании «Положения о бракеражной комиссии».

6.2. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработанной администрацией МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница. и согласованной с территориальным отделом Роспотребнадзора.

6.3. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта (*приложение*). Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

6.4. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С.

6.5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов, наличия достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

6.6. Контроль за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

6.7. Контроль по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде.

6.8. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется повар (завхоз); результаты замеров температуры заносятся в «Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока».

6.9. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения

столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в «Журнал приготовления дезинфицирующих растворов», имеющийся на пищеблоке.

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся и воспитанников

7.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:

7.1.1. средств бюджета, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих статус малоимущих;

7.1.2. средств республиканского бюджета, предоставленных для организации питания обучающихся 1-4 классов;

7.1.3. средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница (далее - родительская плата за питание детей);

7.1.4. средств муниципального бюджета, предоставленных для организации питания воспитанников.

7.2. Стоимость питания определяется исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

7.3. Перечень детей из малоимущих семей формируется на основании справок, предоставляемых территориальным управлением социальной защиты населения, и утверждается директором МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница с согласованием с территориальным управлением социальной защиты населения.

7.4. Внесение родительской платы за питание детей в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница, осуществляется ежемесячно в срок до 01 числа следующего месяца.

7.5. Размер родительской платы за питание детей в МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница, подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при условии уведомления ОУ в лице классного руководителя) не позднее, чем за один день, с учетом соответствующего количества дней непосещения занятий.

8. Порядок внесения изменений в положение и прекращения его действия

8.1. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.

8.2. Настоящее Положение прекращает своё действие при реорганизации или ликвидации МБОУ «НШ-ДС» с.Мутница