

ПРИНЯТО

на заседании педагогического

совета 30.01, 2014г., протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Приказ № 7 от 30.01.2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

Администрация МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа» осуществляет организацию питания в образовательном учреждении. Положение о порядке организации питания учащихся МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа» регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания. Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Закона «Об образовании в Российской Федерации», постановления главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. №45 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08». Предоставление питания обучающимся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с законодательством РФ, законодательством Белгородской области, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, Уставом муниципального общеобразовательного учреждения МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа».

Основными задачами организации питания в школе являются:- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;- пропаганду здорового и полноценного питания;- обеспечение учащихся горячим питанием.

2. Основные организационные принципы питания обучающихся в МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа»

Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.

2.1. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовывать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием. Для обучающихся ограниченными возможностями здоровья обучающиеся на дому организовать выдачу продуктов питания на сумму завтрака и обеда.

Для обучающихся, посещающих группу продленного дня в общеобразовательных учреждениях с режимом работы до 17 часов и более, дополнительно необходимо организовать полдник.

2.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы общеобразовательного учреждения. Интервалы между приемами пищи обучающихся общеобразовательных учреждений рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5-4 часов.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

2.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Ответственность за организацию качественного питания в общеобразовательных учреждениях возлагается непосредственно на их руководителей, управление образования района.

Руководители образовательных учреждений обеспечивают в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Руководитель общеобразовательного учреждения назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в образовательное учреждение продовольственной продукции.

Координацию деятельности общеобразовательных учреждений по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляет управление образования совместно с органами местного самоуправления муниципального образования.

2.5. Администрация общеобразовательного учреждения совместно с Попечительскими советами, родительскими комитетами и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. К поставке продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательном учреждении допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.7. В общеобразовательных учреждениях рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в общеобразовательных учреждениях рекомендуется организовывать в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в ёмкости.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в общеобразовательном учреждении.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

Бутилированная вода, поставляемая в общеобразовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

2.8. Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником общеобразовательного учреждения.

2.9. Организация питания в общеобразовательных учреждениях может осуществляться с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках общеобразовательных учреждений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.10. Общеобразовательные учреждения, самостоятельно осуществляющие производство и реализацию продукции школьного питания, организуют питание при наличии циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего Положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Подразделения общеобразовательных учреждений, организующие питание школьников, осуществляют свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в Белгородской области (предприятий общественного питания).

2.11. Индустриальными способами производства питания для общеобразовательных учреждений рекомендуется обеспечивать промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми общеобразовательных учреждений.

2.12. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по образовательному учреждению), в состав которой входят медицинский работник общеобразовательного учреждения, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурный учитель).

Родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательном учреждении по согласованию с администрацией общеобразовательного учреждения. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в образовательном учреждении, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к образовательному учреждению возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в образовательном учреждении:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t° ; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна храниться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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.

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 предметов производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

2.13. Питание в общеобразовательном учреждении может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.14. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам и заявке классного руководителя с подписью со штампом общеобразовательного учреждения, в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем общеобразовательного учреждения.

Контроль за посещением школьной столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на ответственного организатора школьного питания, определенного образовательным учреждением по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется администрацией общеобразовательного учреждения накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.

2.15. Классные руководители или учителя общеобразовательного учреждения сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.16. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания общеобразовательного учреждения ведет ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание в данном общеобразовательном учреждении, по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания общеобразовательного учреждения не позднее 5 дней по окончании месяца готовит утвержденный руководителем общеобразовательного учреждения отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания, совместно с классными руководителями общеобразовательного учреждения проводит работу по распространению абонементов на горячее питание среди обучающихся всех классов.

2.17. Администрация общеобразовательного учреждения несет ответственность за организацию питания обучающихся, организует в столовой общеобразовательного учреждения дежурство учителей и обучающихся старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.18. В целях обеспечения системы организации питания в общеобразовательных учреждениях рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.19. Ежегодный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) состояние здоровья обучающихся общеобразовательных учреждений;
- б) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- в) обеспеченность обучающихся общеобразовательных учреждений двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- г) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- д) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- е) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся общеобразовательных учреждений;
- з) пропаганда здорового питания в общеобразовательных учреждениях района;
- и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- к) реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных учреждениях».

3. Порядок предоставления права на дотационное питание

В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, обучающиеся 1-9 классов из многодетных семей, обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления пакета документов, подтверждающих статус семьи.

Для подтверждения статуса многодетной семьи родители (законные представители) обучающихся 1-9 классов предоставляют:

- заявление о предоставлении бесплатного питания;
- документы из органов социальной защиты населения, подтверждающие статус многодетной семьи.

На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) комиссией по контролю за организацией и качеством питания принимает решение о предоставлении обучающемуся дотационного питания.

Право на получение дотационного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в данном положении.

На основании решения комиссии по контролю за организацией и качеством питания директор школы утверждает основной и дополнительный список учащихся, которым предоставляется бесплатное питание.

4. Контроль за организацией питания

Для планомерного осуществления контроля качества питания обучающихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений осуществлять контроль организации питания учащихся по следующим направлениям:

- санитарно-технические условия пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;

- органолептическая оценка приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления, наличие согласованного с управлением Роспотребнадзора перспективного меню;
- охват горячим питанием обучающихся;
- учет всех категорий питающихся в общеобразовательном учреждении;
- выполнение предписаний заинтересованных служб по организации питания и проведение мероприятий по его усовершенствованию;
- условия хранения продуктов;
- санитарный режим мытья инвентаря и посуды;
- соблюдение правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- повышение квалификации персонала столовой, своевременность прохождения санитарного минимума;
- соблюдение требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся;
- выполнение производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания.

Контроль за соблюдением правил оказания услуг питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции. Для контроля за организацией питания обучающихся создаются школьные комиссии из числа работников школы и членов родительского комитета школы и Управляющего совета. Работа комиссий осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Контроль за посещением столовой обучающимися с учетом количества фактически отпущенных порций возлагается на ответственного за организацию школьного питания, утвержденного приказом директора школы.

Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема ее детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы.

Контроль за организацией горячего питания обучающихся школы осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством питания, утвержденной приказом директора школы. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Положением, утвержденным директором школы.

Общий контроль за производственной базой пищеблока, за соблюдением требований СанПиНа, обеспеченностью оборудованием, мебелью, посудой, организацией бухгалтерского учета и финансовой отчетности осуществляет директор школы.

Контроль за деятельностью организации питания учреждения осуществляют специалисты управления образования администрации Ракитянского муниципального района, курирующие вопросы в области питания.

5. Ответственность

Ответственность за организацию питания в учреждении осуществляет директор и ответственный за питание.

Ответственность за организацию закупок продуктов питания возлагается на завхоза.

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенические правила, эксплуатацию оборудования возлагается на поваров.

Ответственность за соблюдение чистоты на пищеблоке осуществляет подсобный рабочий.

6. Основные принципы организации питания

Организация школьного питания в целях гармоничного роста физического и нервно-психического развития, работоспособности и успешного обучения детей, качественного и сбалансированного питания школьников основывается на следующих принципах:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратами организма во все возрастные периоды.
- удовлетворение физиологических потребностей в пищевых веществах.
- физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.
- соответствие ежедневного меню перспективному, согласованному с Роспотребнадзором и разработанное с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.
- обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации продуктов.
- осуществление контроля за соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур и т.д.
- своевременное использование бюджетных средств на питание учащихся из числа социально – незащищенных семей.
- повышение доступности и качества школьного питания.
- совершенствование организации обслуживания обучающихся в образовательном учреждении.
- укрепление материально-технической базы школьного питания, улучшение организации обслуживания обучающихся
- развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.
- 100% охват обучающихся горячим питанием.

7. Функции организации питания

Обеспечение максимально возможных условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся возможно при выполнении следующих функций

- Намечать и практически осуществлять мероприятия по улучшению качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента блюд.
- Принимать совместно с родителями необходимые меры по улучшению и удешевлению питания.

- Составлять калькуляции на блюда и контроль за правильностью применения установленного порядка ценообразования.
- Принимать участие в контрольных проработках продуктов для установления размеров отходов и выходов при кулинарной обработке.
- Организовывать своевременное предоставление учетно-отчетной документации по питанию.
- Организовывать расстановку работников столовых с учетом их квалификации, опыта работы и личностных качеств.
- Разрабатывать и согласовывать с управлением Роспотребнадзора перспективное меню.
- Проводить ежемесячный мониторинг общим охватом и горячим питанием в образовательном учреждении.
- Участвовать в семинарах, совещаниях, мероприятиях по организации питания.
- Разрабатывать инструкции, программы, положения и методические пособия, касающиеся деятельности в области питания.
- Изучать и распространять передовой опыт по организации питания.
- Принимать участие в определении планов-заявок на продукты питания и расчета потребности в них.

