

ПРИНЯТО:
Управляющим Советом
от 28.08.2020г
Протокол №1



УТВЕРЖДАЮ:
директор школы
С.Б. Межитова

29.08.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся.

1. Общее положение

- 1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Ортатюбинская СОШ», разработано в соответствии с ФЗ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», ФЗ от 30.03.1999г. № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, в учреждениях начального и среднего профессионального образования (Санпин 2.4.5. 2409-08), утвержденными постановлениями Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008г № 45.
- 1.2 Настоящее Положение разработано в целях организации работы по:
 - предоставлению полноценного, сбалансированного горячего питания и мерах профилактики заболевания в период массовых заболеваний;
 - проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращения пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
 - контролю за качеством поступающих на пищеблок школы продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;
 - соблюдением противоэпидемического режима на пищеблоке;
 - взаимодействию между МКОУ «Ортатюбинская СОШ» и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, директором при организации питания в школе;

2. Основные требования к организации питания в школе.

- 2.1. Предоставление горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется образовательной организацией по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день.
- 2.2. Примерное меню разрабатывает индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает директор школы, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан.
- 2.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.4. Индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.
- 2.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами (фрукты, овощи, соки).
- 2.6. Взаимоотношения между МКОУ «Ортатюбинская СОШ» и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором-контрактом на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.
- 2.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.
- 2.8. Право на питание в школьной столовой имеют все обучающиеся школы 1 – 4 классов.

- 2.9. Образовательное учреждение формирует на начало учебного года список обучающихся, получающих бесплатное питание, и регулярно его корректирует.
- 2.10. Бесплатное питание предоставляется обучающимся 1 – 4 классов.
- 2.11. Решение о предоставлении бесплатного питания оформляется приказом по учреждению.
- 2.12. Питание обучающихся осуществляется согласно графику, утвержденному директором школы.
- 2.13. Контроль качества организации питания в школьной столовой осуществляется бракеражной комиссией и общественной комиссией по контролю организации питания.

3. Основные требования, предъявляемые к юридическому лицу и индивидуальному предпринимателю, осуществляющим организацию питания

3.1. Основные требования к документации пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 3.1.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 3.1.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.1.3. Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности).
- 3.1.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля.
- 3.1.5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.
- 3.1.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания.
- 3.1.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- 3.1.8. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа.
- 3.1.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.
- 3.1.10. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока.
- 3.1.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- 3.1.12. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации).
- 3.1.13. Ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.1.14. Журнал учета проведения проверок.

3.2. Основные требования к персоналу пищеблока

- 3.2.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 3.2.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодический медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации.
- 3.2.3. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметкой о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
- 3.2.4. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

4. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии

- 4.1. Состав и Положение о бракеражной комиссии утверждается директором школы.
- 4.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

4.4. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5. Организация общественного контроля питания в школе

5.1. Организация общественного контроля питания осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

5.2. Состав и Положение об общественной комиссии по контролю организации питания обучающихся утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

5.3. На очередной учебный год формируется план работы общественной комиссии по контролю организации питания обучающихся.

5.4. Общественная комиссия по организации общественного контроля питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре гимназии.

6. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю качества предоставления питания

6.1. При получении представления медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдаче готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

6.2. О случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы незамедлительно сообщает в Управление образования Ногайского муниципального района.

6.3. При условии выявления нарушений в ходе контроля исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в школе проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.