

**Порядок
организации питания учащихся и воспитанников МАОУ «Тисовская
СОШ – детский сад»**

I. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок регламентируется Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и иными нормативными актами.

1.2. Порядок имеет целью реализацию прав учащихся и воспитанников на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся и воспитанников в период образовательного процесса.

1.4. Основными задачами организации питания детей в учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся и воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Питание детей производится по адресам:

-Пермский край, Суксунский район, с.Тис, ул. Северная,32 – базовая школа.

-Пермский край, Суксунский район, с. Торговище, ул.Южная, 1б – филиал Торговищенская НШ –ДС.

II. Организационные принципы питания

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение учащихся и воспитанников горячим питанием.

2.2. Организация питания детей является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательных организаций.

2.3. Для организации питания детей используется специальное помещение (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам для учащихся;

- 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.

2.4. Организация питания осуществляется за счет:

Начальные классы - 1- 4 классы:

- субсидии из федерального и краевого бюджета,

Горячее питание для всех учащихся начальной школы является бесплатным;

5-9 кл, 10-11 кл:

- субсидии из краевого бюджета (льготные категории – многодетные малоимущие, малоимущие);

- средства родителей (законных представителей).

По детским садам питание осуществляется за счет:

- средства местного бюджета;

- средства родителей (законных представителей).

Дети с ОВЗ в ДОУ освобождаются от родительской платы на 100%

III. Порядок взаимодействия учреждения

3.1. Учреждение работает по согласованию ГБУЗ «Суксунская ЦРБ» по вопросам:

- проведение осмотра работников пищеблоков образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья», в соответствии с формой, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль качества поступающей продукции, соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с формой, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

- проведение оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

- проведение витаминизации блюд. Регистрация в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;

- ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.2. Директор Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей горячим питанием.

3.3. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся и воспитанников осуществляется должностными лицами, обеспечивающими организацию питания в образовательной организации.

3.4. Основными условиями при организации питания в учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- наличие продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся;
- организация разового горячего питания (завтрак) для учащихся;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- наличие производственной базы для приготовления продукции, в том числе посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- наличие у поставщиков сырья и продуктов питания автотранспорта для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- обеспечение эксплуатации торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции, в том числе использование собственных разработок и методик, взаимодействие с учреждениями, организациями, занимающимися разработкой качественного питания;
- степень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение общешкольного родительского комитета).

IV. Организация питания в МАОУ «Тисовская СОШ-детский сад»

4.1. В учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы столовой, график организации питания на переменах)

4.2. В Учреждении приказом директора назначен ответственный за организацию питания из числа работников школы, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.2.1. Ответственный за организацию питания обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учет и организацию питания учащихся, иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания, осуществляет мониторинг

удовлетворенности качеством школьного питания, вносит предложения по улучшению питания.

4.3. Для функционирования школьной столовой учреждения имеется:

- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН 2.4.5.2409-08;

- примерных циклических 10 - дневных меню, утвержденных руководителем и согласованных с Роспотребнадзором по Пермскому краю;

- технологических карт.

4.4. Контроль за обеспечением питания учащихся осуществляется утвержденной приказом директором учреждения комиссией, в состав которой входят:

- Федосеева Наталья Владимировна - директор учреждения,

- ООО «Мастер», в лице директора Шереметьевой О.В. - ответственный за организацию питания,

- Ярушина Любовь Петровна, медицинский работник (на основании договора с ГБУЗ «Суксунская центральная районная больница» от 11.01.2023г.).

- Малафеева Татьяна Алексеевна - представитель Управляющего Совета.

4.4.1. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график посещения учащимися столовой;

- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости учащимися столовой;

- формирует предложения по улучшению питания учащихся.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Контроль обеспечения питанием учащихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

4.5. Оценку качества блюд проводят бракеражные комиссии, утвержденные приказом по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

4.6. В компетенцию руководителя общеобразовательной организации по организации питания учащихся и воспитанников в столовой входит:

- утверждение и согласование меню;

- строгий контроль за целевым использованием средств, предназначенных на питание;

- контроль за поставкой сырья и продуктов питания в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;

- организация обогащения готовых блюд в пищеблоке витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой, использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микронутриентами);

- заключение договоров на организацию питания;

- привлечение родительской общественности к решению вопросов организации питания учащихся;
- организация работы (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, реализация образовательных программ по правильному питанию;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой по обеспечению учащихся горячим питанием;

4.7. Руководитель образовательной организации с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся и воспитанников обеспечивают:

- организацию горячего питания учащихся (завтрак);
- контроль за качеством и безопасностью питания учащихся и воспитанников;
- наличие в каждой организации санитарных правил и другой, необходимой документации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- 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;
- 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 настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического; холодильного и другого оборудования организации;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

Приложение 2

График работы

МАОУ «Тисовская СОШ-детский сад» и питания детей в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

1	Количество обучающихся	118		
2	Количество параллелей	0		
	Классов	11		
	Кабинетов для занятий	14		
3	Количество смен	1		
4	Количество входов, которые будут функционировать	2		
5	Время начала занятий	09 ч 00 мин		
	График прихода в школу:	Время	Количество детей	
	с.Сыра, Копорушки, Пастухово, Балаши	08.00	22	
	д. Агафонково, Бердыкаево, Юлаево, Чекарда	08.20	20	
	Торговище, Мартьяново	08.30	25	
	Тис	08.40	51	
6	Количество посадочных мест в обеденном зале	55		
7	График приёма пищи 1-4 классы :	время	Продолжительность	Кол-во детей
	Завтрак:	10.30	15 мин	42
8	График приёма пищи 5-6,7 классы:			
	Завтрак:	11.25	15 мин	35
	График приёма пищи 8-9,10-11 классы:			
	Завтрак:	12.20	15 мин	41
9	Перечень занятий с учащимися переведённых на дистанционное обучение	0		
10	Количество бесконтактных термометров	6		
11	Количество рециркуляторов, бактерицидных установок	8		

Приложение 3

График работы

МАОУ «Тисовская СОШ-детский сад, филиал Торговищенская НШ-ДС и питания детей в условиях распространения новой коронавирусной инфекции.

1	Количество обучающихся	18
2	Количество параллелей	0
	Классов	2 класса-комплекта
	Кабинетов для занятий	2

3	Количество смен	1		
4	Количество входов, которые будут функционировать	1		
5	Время начала занятий	09 ч 00 мин		
	График прихода в школу:	Время	Количество детей	
		08.20	18	
6	Количество посадочных мест в обеденном зале	20		
7	График приёма пищи 1-4 классы (класс-комплект):	время	Продолжительность	Кол-во детей
	Завтрак:	11.35	20 мин	18
9	Перечень занятий с учащимися переведённых на дистанционное обучение	0		
10	Количество бесконтактных термометров	1		
11	Количество рециркуляторов, бактерицидных установок	1		