

**Порядок
организации питания учащихся 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 на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья учащихся 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 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 горячим питанием.

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

2.3. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (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.

2.4. Организация питания осуществляется за счет:

Начальные классы - 1- 4 классы:

- субсидии из федерального и краевого бюджета,

бесплатное горячее питание для всех учащихся начальной школы;

5-9 классы:

- субсидии из краевого бюджета (льготные категории – многодетные малоимущие, малоимущие);
- средств родителей (законных представителей).

III. Порядок взаимодействия учреждения с

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 полную охвата учащихся горячим питанием.

3.3. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся 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 2-х разового горячего питания (завтрак и обед) 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 учащихся (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, инициирует, 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,

- Абросимова Ольга Николаевна, медицинский работник (на основании договора с ГБУЗ «Суксунская центральная районная больница» от 15.01.2020г.).

- 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 проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника (при наличии), работника пищеблока и представителей администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствующей форме.

4.6. В компетенцию руководителя общеобразовательной организации по организации питания учащихся в школьной 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 школьных пищеблоков витаминами (проведение «С- витаминизации» готовых блюд аскорбиновой кислотой,

использование для питания детей продуктов, обогащённых витаминами и микроэлементами);

- 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 обеспечивают:

- организацию горячего питания учащихся (завтрак);
- контроль за качеством и безопасностью питания учащихся;
- 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	128		
2	Количество параллелей	0		
	Классов	9		
	Кабинетов для занятий	13		
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	23	
	д. Агафоково, Бердыкаево, Юлаево, Чежарда	08.20	24	
	Торговище, Мартьяново	08.30	17	
	Тис	08.40	64	
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	52
	Полдник:	13.15	15 мин	52
8	График приёма пищи 5-6 классы:			
	Завтрак:	11.25	15 мин	31
	Полдник:	14.05	10 мин	31
	График приёма пищи 7-9 классы:			
	Завтрак:	12.20	15 мин	46
	Полдник:	14.45	10 мин	46
9	Перечень занятий с учащимися переведённых на дистанционное обучение	0		
10	Количество бесконтактных термометров	4		
11	Количество рециркуляторов, бактерицидных установок	3		

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	12		
2	Количество параллелей	0		
	Классов	1 класс-комплект		
	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	12	
6	Количество посадочных мест в обеденном зале	20		
7	График приёма пищи 1-4 классы (класс-комплект):	время	Продолжительность	Кол-во детей
	Завтрак:	08.45	15 мин	12
	Второй завтрак:	11.35	20 мин	12
9	Перечень занятий с учащимися переведённых на дистанционное обучение	0		
10	Количество бесконтактных термометров	1		
11	Количество рециркуляторов, бактерицидных установок	1		