

Согласовано:
Протокол педсовета
№ 1 от 30.08.22г
Секретарь:
Эсенжанова Эсеер

Утверждаю:
и.о. директора
Маловодненской ср. школы
Шеншина И.А. И.А.
01.09.2022



Положение Об организации питания учащихся в школе

Общие положения

1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в целях определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в Маловодненской школе.
2. Положение разработано в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», нормативными правовыми актами КР в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и Уставом школы.
3. Положение является бессрочным.

Основные задачи организации питания

4. Основными задачами организации питания являются :
 - Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
 - Пропаганда принципов полноценного и здорового образа питания.

Общие подходы к организации питания учащихся:

5. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.
6. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение, использование которого не допускается в иных целях и соответствующее следующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам (далее СанПиН):
 - Соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - Обеспеченность пищеблока техническим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным нормам;
 - Обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - 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 СанПиН в Кыргызской Республике.
7. В пищеблоке постоянно должны находиться :
 - Заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - Ведомость контроля рациона питания;
 - Копии примерного 10- дневного меню;

- Ежедневное меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества);
 - Книга отзывов и предложений.
8. Работники столовой обязаны:
- Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
 - Тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой деятельности;
 - Коротко стричь ногти;
 - При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;
 - Не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
 - Не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

Школа

- Осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
 - Обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
 - Иницирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
 - Требуется наличие документов о медицинском осмотре всех участников по процессу организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;
 - Осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
 - Ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);
 - Ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.
9. Администрация школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
10. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10 дневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
11. Примерное меню утверждается директором школы на определенный период (10 дней)
12. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
13. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.
15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
16. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.
17. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдения режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиены учащихся перед едой.
18. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции).

Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- Проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- Осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- Принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

Контроль организации питания

19. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и Родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
20. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
21. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.
22. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляется органами санэпиднадзора.