

Принято на заседании
педагогического совета,
протокол № 2
от «08» сентября 2017г.

Утверждено
приказом директора
МБОУ «Подюжская СШ
им. В.А. Абрамова»
№ 216 от «08» сентября 2017г.

**Порядок организации питания учащихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Подюжская средняя школа имени В.А. Абрамова»**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Подюжская средняя школа имени В.А. Абрамова» определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

1.2. Организация питания в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

следующими Техническими регламентами:

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 67);

главами 1 – 16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года, одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 06 ноября 2001 года;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 21 мая 2003 года;

главой 2 разделом 1 статьей 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299);

уставом МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова»;

локальными актами МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова».

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» по вопросам питания.

2. Основные задачи

2.1. При организации питания учащихся в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» решаются следующие задачи:

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания учащихся

3.1. Питание учащихся в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» организовано следующим способом:

Пищеблоком работающим на продовольственном сырье, который производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4. Основные принципы организации питания учащихся

4.1. Руководитель является лицом, ответственным за организацию питания, а также является лицом, ответственным за полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4.2. Администрация обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4.3. Питание в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» осуществляется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (в соответствии с приложением 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.4. Примерное меню разрабатывает заведующим столовой с использованием программы «Школа. Питание» и согласовывается с руководителем МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова», Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области (далее – Управление Роспотребнадзора по Архангельской области) и его территориальными отделами.

4.5. Обеспечение горячим питанием в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» осуществляется лицами, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку, имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

4.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картам, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.7. Фактический рацион питания учащихся должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

4.8. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях,

касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания. Основанием для замены блюд является справка из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания обучающегося, рекомендации по организации питания.

4.9. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.10. Организация питания учащихся осуществляется за счет оплаты родителей.

4.11. Обеспечение питьевого режима учащихся должно соответствовать требованиям раздела X СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. Контроль организации питания

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания учащихся, является руководитель МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова».

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания учащихся создаются следующие комиссии в составе не менее 3 человек:

комиссия по контролю организации питания (далее – комиссия);
бракеражная комиссия.

Функции комиссии могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.3. Состав комиссии утверждается приказом руководителя МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» в начале каждого учебного года. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения «Коношская центральная районная больница», ответственный за медицинское обслуживание в МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по медицинскому обслуживанию, заключенным между руководителем МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» и руководителем ГБУЗ «Коношская центральная районная больница» (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:

выполнением требований санитарного законодательства при организации питания учащихся;

за условиями труда сотрудников пищеблока, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблока;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока; соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием товарно-сопроводительной документации на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации

подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона.

Документация, маркировочные ярлыки (или их копии) должны храниться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в бракеражных журналах – форма 1 приложения №10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

соответствием фактического меню примерному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией; за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова», работник пищеблока, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» – форма 2 приложения №10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания учащихся в соответствии с договором.

5.7. Медицинский работник привлекается к проведению осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и заносит результаты осмотра в «Журнал здоровья».

5.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд проводится под контролем медицинского работника с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

5.9. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» осуществляет заведующий столовой в соответствии с рекомендациями по отбору проб (приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08, пунктом 14.24 26 СанПиН 2.4.1.3049-13). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником в соответствии с договором.

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я, _____
(фамилия, имя, отчество родителя (усыновителя, приемного родителя))
даю согласие на обработку персональных данных _____

_____ (фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) ребенка)
предоставленных в МБОУ _____
расположенное по адресу: Архангельская область,

_____ (почтовый индекс, область, район, город, село, поселок, деревня, проспект, улица, дом, корпус)

о себе и ребенке (детях), законным представителем которого (которых) являюсь, в соответствии с федеральными законами от 27 июля 2006 года № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» и от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», _____

(согласен/не согласен)

Настоящее согласие дается на период до истечения сроков хранения соответствующей информации или документов, содержащих указанную информацию, определяемых в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Я проинформирован, что могу отозвать указанное согласие путем представления оператору заявления в простой письменной форме об отзыве данного в настоящем заявлении согласия на обработку персональных данных.

Мне известны последствия отзыва данного мною в настоящем заявлении согласия на обработку персональных данных, а именно: оператор блокирует персональные данные заявителя (прекращает их сбор, систематизацию, накопление, использование, в том числе передачу).

Настоящее согласие действует со дня его подписания.

« ____ » _____ Г. _____
(дига) (подпись) (расшифровка подписи)

Примечание: Согласие на обработку персональных данных несовершеннолетних и подопечных подписывают их законные представители.