

Принято на Совете школы
Протокол от 19 марта 2018 г. № 3
Протокол от 08 сентября 2021г № 4

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 11 апреля 2018г.№ 27 – О
(в редакции от 10 сентября 2021г. № 70/1-О)

**Порядок
организации питания обучающихся и воспитанников
в МБОУ «В-Матигорская СШ»**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся и воспитанников в МБОУ «В-Матигорская СШ» (далее – соответственно Порядок, обучающиеся, образовательная организация) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников.

1.2. Организация питания в образовательной организации 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);

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 №Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-

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 образовательной организации;

локальными актами образовательной организации

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

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, принимается с учётом мнения общественных органов управления.

2. Основные задачи

2.1. При организации питания обучающихся в образовательной организации решаются следующие задачи:

обеспечение обучающихся и воспитанников 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 обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания обучающихся и воспитанников

3.1. Питание обучающихся и воспитанников в образовательной организации организовано следующим способом:

Пищеблоком в детском саду, столовой образовательной организации, работающими на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню;

4. Основные принципы организации питания обучающихся и воспитанников

4.1. Руководитель образовательной организации является лицом, ответственным за организацию питания. В общеобразовательных организациях руководитель также является лицом, ответственным за полноту охвата обучающихся горячим питанием.

В детском саду № 30 «Ромашка» ответственность за организацию питания возлагается на заведующую детским садом.

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

4.3. В дошкольной образовательной организации питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Питание в общеобразовательной организации осуществляется на основе рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.4. Образовательная организация разрабатывает примерное меню, которое согласовывается с 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 образовательной организации 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 картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

4.7. Фактический рацион питания обучающихся 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.

4.8. Администрация МБОУ «В-Матигорская СШ» несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале общеобразовательной организации, в каждой групповой ячейке дошкольной образовательной организации. 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. МБОУ «В-Матигорская СШ» несет ответственность за качество предоставляемого питания.

4.10. Организация питания обучающихся осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях – за счет средств бюджета.

4.11. Обеспечение питьевого режима в дошкольных и общеобразовательных организациях должно соответствовать требованиям санитарного законодательства.

5. Контроль организации питания

5.1. Лицом, ответственным за контроль организации питания обучающихся в МБОУ «В-Матигорская СШ», является руководитель МБОУ «В-Матигорская СШ».

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

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

Функции комиссии по контролю организации питания могут возлагаться на бракеражную комиссию.

5.3. Состав комиссии в образовательной организации утверждается приказом руководителя образовательной организации в начале каждого учебного года. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в филиале образовательной организации (далее – медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся и воспитанников, заключенным между руководителем образовательной организации и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее – договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:

выполнением требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся;

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

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока, столовой (при ее наличии); 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 о техническом регулировании. При этом в товарно-сопроводительной документации на товары указываются сертификаты соответствия или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены 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;

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 образовательной организации, работник организации, работник пищеблока. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5.6 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья». В школе осмотр работников пищеблока осуществляет заведующая столовой, в филиале Детский сад 30 «Ромашка» – заведующая детским садиком.

5.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация третьих блюд в школе проводится под контролем заведующей школьной столовой с регистрацией в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд». В детском саду «Ромашка» витаминизация третьих блюд проводится под контролем заведующей детским садом, в детском саду «Росинка» - под контролем старшего воспитателя.

5.8. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с приказом руководителя МБОУ «В-Матигорская СШ» осуществляет работник пищеблока (заведующая, старший повар, повар).

5.9. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются МБОУ «В-Матигорская СШ» в общеобразовательных организациях в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.