

ПОЛОЖЕНИЕ

г. Красноярск

об организации питания обучающихся в МАОУ СШ № 53.

І. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся в МАОУ СШ № 53 (далее – ОО) устанавливает порядок организации здорового питания обучающихся и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;
- Распоряжением Правительства Красноярского края от 16.07.2020 № 506-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Красноярского края»;
- Постановлением Правительства Красноярского края от 05.04.2016 № 155-п «Об утверждении порядка обращения за получением денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в краевых государственных, муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому»;
- приказом министерства образования Красноярского края от 28.10.2019 № 42-11-04 «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги органами местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Красноярского края по переданным полномочиям по обеспечению горячим завтраком и горячим обедом обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающих в интернатах указанных организаций»;
- Постановлением администрации г. Красноярска от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждения города Красноярска»;
- Постановлением администрации г. Красноярска от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»;
- методическими рекомендациями 2.4.0179-20 по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05. 2020);

- Уставом МАОУ СШ № 53.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса ОО.

1.4. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием, бесплатным питанием льготных категорий обучающихся.

1.4.1. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся:

- из малоимущих семей, в том числе многодетных семей и воспитывающихся одинокими родителями;
- из семей, находящихся в социально опасном положении;
- с ограниченными возможностями здоровья, получающим питание за счет средств бюджета в порядке, установленном законодательством Красноярского края и муниципальными правовыми актами;
- дети участников специальной военной операции;
- дети из семей эвакуирующегося населения, попавших в трудную жизненную ситуацию.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями при организации питания обучающихся является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию,

Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

III. Общие принципы организации горячего питания обучающихся

3.1. В ОО в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.).

3.2. Приказом директора ОО определяется лицо, ответственное за организацию питания, работник, в функции которого входит осуществление контроля:

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

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- журнал учета проведения проверок.

3.5. Администрация ОО обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

Администрация ОО, ответственное лицо за организацию горячего питания в ОО совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью пропаганды принципов полноценного и здорового питания, организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.6. Режим питания в ОО определяется СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

3.7. Питание в ОО организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд.

3.8. Поставку пищевых продуктов для организации питания в ОО осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные производства, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.10. Питание обучающихся в ОО организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. В связи с чем выделяются категории обучающихся:

- обеспечиваемые питанием за счет средств бюджета (бесплатно),
- обеспечиваемые питанием на договорной основе (за счет платы родителей (законных представителей)).

IV. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации

4.1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

4.2. Обучающиеся ОО, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и(или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4.3. Завтрак состоит из горячего блюда и напитка. Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.

4.4. Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.

4.5. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

В меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

4.6. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линии раздачи.

4.8. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бюджетной основе, устанавливается в соответствии с нормативными правовыми актами Красноярского края и правовыми актами муниципального образования г. Красноярск.

4.9. Стоимость организованного питания, предоставляемого обучающимся за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается по ходатайству организатора питания при согласовании с органом родительского самоуправления и утверждается приказом директора ОО.

Стоимость питания, предоставляемого обучающимся за счет средств родителей (законных представителей) на линии раздачи по свободному выбору, определяется организатором питания по ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов с наценкой, предельный размер которой установлен постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)».

4.10. Питание за счет средств родителей (законных представителей) предоставляется всем обучающимся по их желанию.

4.11. Родители (законные представители) на классных родительских собраниях принимают решение о получении детьми питания организованно путем накрытия столов или индивидуально (самостоятельно) каждым ребенком через пункт раздачи.

4.12. В случае принятия решения о получении обучающимися класса питания организованным способом родители (законные представители) избирают из своего числа лицо, ответственное за сбор денежных средств родителей (законных представителей) и расчеты с организатором питания.

4.13. График организованного питания обучающихся утверждается приказом директора ОО.

4.14. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей посредством размещения в обеденном зале, на стенде информации, на сайте ОО.

4.15. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

4.16. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

V. Ответственность участников процесса по организации горячего питания обучающихся

5.1. Директор ОО:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Красноярского края, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом ОО и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ОО ответственного за организацию питания в ОО;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

5.2. Ответственный за организацию питания в ОО:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников организатора питания;
- готовит проект приказа со сводным списком обучающихся для предоставления льготного питания и расчета средств на льготное питание;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;
- формирует списки и ведет учет льготной категории детей;
- координирует работу в ОО по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов);
- не реже, чем один раз в неделю, предоставляют ответственному за организацию питания в ОО данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков (обедов);
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях органов управления ОО, педагогического совета, на совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Медицинский работник:

- контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню;
- выборочно (не реже одного раза в неделю) проверяет соответствие меню фактического меню;
- участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд.
- периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору ОО и организатору питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора;
- ежедневно проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников

пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- при вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление директору ОО;
- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08;
- обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и директора ОО информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

5.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей, имеющих право на бесплатное питание;
- своевременно вносят плату за питание ребенка (один раз в неделю);
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в ОО для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся.

VI. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

6.1. ОО является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

6.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

6.3. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, соблюдение

рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, которая назначается приказом директора. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракера пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре ль +2С до +6С.

6.4. ОО разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.