

ПРИНЯТО
на заседании Совета школы
Протокол № 3
от « 18 » октября 2017 года



**Порядок
организации питания обучающихся и воспитанников
в муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении «Холмогорская средняя школа имени М.В. Ломоносова»**

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Холмогорская средняя школа имени М.В.Ломоносова» (далее – соответственно Порядок, обучающиеся, воспитанники, образовательная организация, филиалы) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и воспитанников. Действие настоящего Порядка определяет отношения между образовательной организацией, родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников, устанавливает организацию рационального питания.

1.2. Организация питания в образовательной организации осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

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);

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

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

Федеральным законом 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-эпидемиологическими правилами 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», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 (далее—СанПиН 2.4.5.2409-08);

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 года № 26 (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13);

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 образовательной организации;

Положениями о филиале;

Положением о структурном подразделении филиала;

другими локальными нормативными актами образовательной организации.

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

2. Основные задачи

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

- создание условий социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся и воспитанников здоровым и сбалансированным питанием;

- гарантированное качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания обучающихся и воспитанников

3.1. Питание обучающихся и воспитанников в образовательной организации организовано следующими способами:

- пищеблоками учреждений-филиалов, столовой образовательной организации, работающими на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразными по дням недели меню;

- буфетом, осуществляющим реализацию кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

4. Основные принципы организации питания обучающихся и воспитанников

4.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы здорового, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе и макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона;

- доброкачественность, которая обеспечивается технологической обработкой продуктов, дающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- режим питания;

- организация производственного контроля.

5. Организация питания в образовательной организации

5.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов создаются следующие условия для организации питания обучающихся:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, оснащенных необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- наличие помещения для приема пищи, оборудованного соответствующей мебелью;

- утвержденный порядок питания обучающихся и воспитанников (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, режим дня детских садов).

5.2. Руководитель образовательной организации, руководители учреждений - филиалов являются лицами, ответственными за организацию питания, ответственными за полноту охвата обучающихся горячим питанием.

5.3. 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 и воспитанников.

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

5.5. Образовательная организация разрабатывает примерные меню, которые согласовываются с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области (далее – Управление Роспотребнадзора по Архангельской области).

5.6. Фактический рацион питания обучающихся и воспитанников должен соответствовать утвержденному примерному меню. 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.

При наличии справки из учреждения здравоохранения, в которой указаны продукты, подлежащие исключению из рациона питания детей с пищевыми аллергиями, сахарным диабетом, иными заболеваниями, требующими диетического питания организуется замена блюд, в учётом рекомендаций врача по организации питания для данной категории обучающихся и воспитанников.

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, при его отсутствии заведующим производством с регистрацией в Журнале витаминизации третьих и сладких блюд.

5.7. Ассортимент питания, реализуемый через буфет, утверждается руководителем образовательной организации.

5.8. Администрация образовательной организации своевременно информирует родителей (законных представителей) об изменениях,

касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале, в раздевалках дошкольного учреждения-филиала.

5.9. 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.

5.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

5.11. Работники пищеблоков, столовой несут ответственность за качество предоставляемого питания.

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

5.13. Утвержденный порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи); прием пищи воспитанников согласно режиму дня строго регламентированы. Родители (законные представители) должны соблюдать время приёма пищи детей и не лишать детей возможности принятия пищи, не забирать детей во время кормления.

5.14. Запрещается приносить в учреждения-филиалы (детские сады) детский сад любые продукты питания, угощения.

5.15. Готовые блюда из учреждений-филиалов (детских садов) на вынос не выдаются.

6. Контроль организации питания

6.1. Лицами, ответственными за контроль организации питания обучающихся и воспитанников в образовательной организации, являются руководители учреждений-филиалов, руководитель образовательной организации.

6.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя учреждения-филиала, руководителя образовательной организации. В состав комиссии входят заведующий производством или шеф-повар, медицинский работник и два дежурных из числа педагогических работников. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

Родители (законные представители) обучающихся и воспитанников обладают правом общественного контроля над качеством приготовления блюд и выходом готовых блюд.

6.3. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в 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). В случае отсутствия медицинского работника привлекается иное ответственное лицо, назначенное руководителем учреждения-филиала образовательной организации

6.4. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания обучающихся и воспитанников.

Медицинский работник контролирует:

- санитарно-эпидемиологическое состояние столовой;
- ассортимент, качество получаемых продуктов, условия их транспортировки, хранения и реализации;
- соблюдение правильности технологических регламентов приготовления пищи и качества готовых блюд;
- организацию питания учащихся в соответствии с их возрастными и физиологическими особенностями;
- соблюдение правил личной гигиены работниками и состояния их здоровья;

Медицинский работник проводит:

- изучение количественной и качественной характеристик питания обучающихся;
- анализ состояния здоровья обучающихся с учетом влияния фактора питания на организм;
- гигиеническое обучение и воспитание по вопросам рационального питания среди обучающихся и воспитанников, родителей (законных представителей) и педагогических работников.

6.5. Заведующий производством, шеф-повар ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников столовой 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. Медицинский работник привлекается к осмотрам работников столовой.

6.6. Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется медицинским работником или заведующим производством, шеф-поваром.

6.7. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований

6.8. . В компетенцию руководителя образовательной организации, руководителя учреждения-филиала по организации работы столовой, пищеблока входит:

- комплектование столовой, пищеблока квалифицированными кадрами;

- контроль над производственной базой пищеблока, столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

- контроль над соблюдением требований действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

- заключение договоров на поставку продуктов питания;

6.9. В компетенцию руководителя учреждения-филиала (руководитель образовательной организации), заместителя директора по учебно-воспитательной работе и безопасности образовательного процесса входит:

- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками.

6.10. В компетенцию заведующего производством, шеф-повара входит:

- содержание в надлежащем порядке обеденного зала, пищеблока в соответствии действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

- внедрение новых технологий здорового питания с элементами быстрого питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции;

- ежемесячный анализ деятельности столовой, пищеблока;

- организация финансовой отчётности столовой, пищеблока;

- заказ продуктов питания в соответствии с меню;

- прием продуктов, соответствующих требованиям СанПиН, от поставщиков;

- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

- обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, ветошью, кухонным, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.