

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
г. Печора

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 2 от 14.12.2021 года
Рассмотрено на Совете родителей
Протокол № 2 от 10.12. 2021 года
Рассмотрено на Совете учащихся
Протокол № 4 от 09.12. 2021 года

«Утверждаю»
Директор школы
Э.Н.Копыльцова
Приказ от 14 декабря 2021 г. № 302/1 (2)



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся МОУ «СОШ №3»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методическими рекомендациями от 18.05.2020г. МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", Постановлением администрации МР «Печора» от 08.12.2020г. №1212 «Порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального района «Печора», иными нормативными правовыми актами и муниципальными правовыми актами МР «Печора», Уставом школы.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в МОУ «СОШ №3»;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

1.3. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его приказом директора МОУ «СОШ №3» и действует до утверждения нового Положения.

1.4. Ознакомление с настоящим Положением осуществляется путем размещения его на информационных стендах и на официальном сайте МОУ «СОШ №3»

1.5. Ответственность за организацию питания в гимназии несёт директор школы.

2. Цели и задачи

2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы, являются:

- максимальный охват организованным питанием учащихся;
- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация содержания

3.1. Общие принципы организации питания в школе.

3.1.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приёма пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

3.1.2. Администрация «СОШ №3» 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.

3.1.3. Питание учащихся организуется за счёт средств родителей или законных представителей, средств Республиканского бюджета Республики Коми, средств бюджета МО МР «Печора».

3.1.4. Для учащихся предусматривается организация горячего питания (завтрак, обед).

3.1.5. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие лицензию на право поставки продовольственных товаров.

3.1.6. Питание организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Республики Коми. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.1.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.2. Порядок организации питания в «СОШ №3».

3.2.1. Питание учащихся осуществляется в дни посещения учебных занятий (для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по медицинским показаниям на дому, в день проведения занятий) в режиме работы школы.

3.2.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы «СОШ №3». В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.2.4. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены (две перемены по 20 минут). Отпуск питания учащимся (завтраки, обеды) в столовой осуществляется по классам.

3.2.5. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.2.7. Классные руководители:

- организуют питание учащихся класса за счет средств родителей (законных представителей)
- обеспечивают соблюдение учащимися класса личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов

- проводят систематическую информационную работу среди учащихся и их родителей (законных представителей) по 100% охвату горячим питанием учащихся, в том числе за счет привлечения родительских средств

- ведут ежедневный учет поданных в столовую заявок на питание и сверку по журналу учета питания с общей суммой за день

- ведут таблицы учета фактических дней присутствия учащегося на занятиях, в соответствии с приказом и учебным планом

- сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи.

3.2.8. Лицо, назначенное приказом директора МОУ «СОШ №3» за организацию питания в школе:

- организует постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания. Качеством предоставления пищи, выхода готовой продукции

- ежемесячно обеспечивает своевременное предоставление отчетов и информации об организации питания учащихся 1-4 классов и детей из семей, признанных малоимущими, в Управление образования МР «Печора»

- организует питание учащихся из семей, признанных малоимущими, ведет документацию по питанию данной категории учащихся.

3.2.9. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды, согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3. Порядок предоставления бесплатного питания.

3.3.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

- учащиеся из семей в установленном порядке признанные малоимущими;
- учащиеся 1-4 класса;
- учащиеся, имеющие статус «учащийся с ограниченными возможностями здоровья», установленные ОРР ПМПК Управления образования МР «Печора».

3.3.2. Бесплатное питание предоставляется по предоставлению документов, подтверждающих право на бесплатное питание.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

3.3.3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

3.3.4. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Республики Коми и постановлением администрации МР «Печора».

3.4. Документация.

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся МОУ «СОШ № 3».
- Положение о бракеражной комиссии МОУ «СОШ № 3».
- Положение о школьной столовой МОУ «СОШ № 3».
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 3».
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- График питания учащихся.
- Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание.
- Табель по учету питающихся.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
г. Печора

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 2 от 14.12.2021 года
Рассмотрено на Совете родителей
Протокол № 2 от 10.12. 2021 года
Рассмотрено на Совете учащихся
Протокол № 4 от 09.12. 2021 года

«Утверждаю»
Директор школы
Э.Н.Копыльцова
Приказ от 14 декабря 2021 г. № 302/1 (2)



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МОУ «СОШ № 3»

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ «СОШ №3» создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методическими рекомендациями от 18.05.2020 г. МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, ГОСТ Р 53104 2008.

Основные задачи

- 1.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 1.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 1.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 1.6. Организация полноценного питания.

2. Содержание и формы работы

- 2.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 2.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.3. При проведении бракеража руководствоваться требованиями

- На полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка

«Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает

ответственный за приготовление данного блюда.

2.6. За качество пищи несут ответственность ИП «Бартош».

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3. Управление и структура бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

3.3. В состав бракеражной комиссии входит медицинский работник (по согласованию).

3.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены сметодикой проведения данного анализа (Приложение №1).

4. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции,
- осуществлять контроль за работой столовой
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню,
- проверять соблюдение условий хранения готовых блюд, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с ИП Н.И.Бартош создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

7.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

7.4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1. Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения, в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции кэши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

• При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре — блюдо снимается с реализации.

• Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятно янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

• При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

• Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида. А каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ №С -112 от 20.02.02г.)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
г. Печора

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 2 от 14.12.2021 года
Рассмотрено на Совете родителей
Протокол № 2 от 10.12. 2021 года
Рассмотрено на Совете учащихся
Протокол № 4 от 09.12. 2021 года



«Утверждаю»
Директор школы
Э.Н.Копыльцова
Приказ от 14 декабря 2021 г. № 302/ 1 (2)

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой МОУ «СОШ №3»

1. Общие положения

1.1. Положение о школьной столовой МОУ «СОШ №3» разработано на основе Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", руководствуется в своей работе Методическими рекомендациями от 18.05.2020г. МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций".

1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания. Обслуживание школьной столовой осуществляется по договору с ИП «Н.И.Бартош»

1.3. В столовой «СОШ №3» применяется:

- обслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).

- обслуживание через буфет.

1.4. По характеру организации производства столовая работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех учащихся, сотрудников и других лиц.

1.5. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.

2. Цели и задачи

2.1. Цель деятельности столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся и работников в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

3. Организация содержания деятельности

3.1. Основная деятельность столовой МОУ «СОШ №3»

- организация питания учащихся и сотрудников.
- обслуживание мероприятий школы.

4. Режим питания учащихся

4.1. Для учащихся в «СОШ №3» организовано одноразовое и двухразовое горячее питание (завтрак, завтрак-обед)

4.2. Организация питания и рацион учащихся обязательно согласовываются с органами ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Печоре.

4.3. При организации питания школа руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания учащихся в школе.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди учащихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в городе Печоре.

4.5. В питании учащихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать: фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий;
- использовать при работе средства индивидуальной защиты (перчатки, маски)
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.

Сотрудникам пищеблока не разрешается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

6. Характеристика столовой

6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

6.2. Столовая размещена в здании «СОШ №3» на 1 этаже здания и состоит из следующих помещений:

– Обеденный зал на 150 посадочных мест.

– В состав производственных помещений входят: горячий цех, овощной цех,

–мясной цех;

–В группу складских помещений входит 1 склад сухих продуктов;

–Вспомогательные помещения: моечные кухонной и столовой посуды, раздевалка для персонала, туалет.

6.3.Производственные помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

6.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

7.Организация производства и обслуживания

7.1.Штат столовой:

- заведующая производством– 1;

- повар – 2;

- мойщица посуды – 2;

7.2.Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована по 7 часов при пятидневной рабочей неделе.

7.3.Столовая может обслуживать учащихся и преподавателей численностью до 750 человек.

7.4.Самовывоз продуктов с базы на предприятии осуществляется ежедневно транспортом, соответствующим санитарным нормам.

8.Ответственность.

8.1.Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на ИП «Бартош».

8.2.Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет администрация школы.

8.3.Контроль за посещением столовой учащимися возлагается на социального педагога, классного руководителя.

8.4.Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

8.5.Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
г. Печора

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 31.08.2023 года
Рассмотрено на Совете родителей
Протокол № 1 от 30.08.2023 года
Рассмотрено на Совете учащихся
Протокол № 1 от 30.08.2023 года



«Утверждаю»
Директор школы
Э.Н.Копыльцова

Приказ от 3 августа 2023 г. № 234 (2)

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся МОУ «СОШ №3»

1. Общие положения
 - 1.1. Положение об организации питания учащихся разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.10.2020г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методическими рекомендациями от 18.05.2020г. МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", Постановлением администрации МР «Печора» от 08.12.2020г. №1212 «Порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях муниципального района «Печора», иными нормативными правовыми актами и муниципальными правовыми актами МР «Печора», Уставом школы.
 - 1.2. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания учащихся;
 - порядок организации питания в МОУ «СОШ №3»;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.
 - 1.3. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения его приказом директора МОУ «СОШ №3» и действует до утверждения нового Положения.
 - 1.4. Ознакомление с настоящим Положением осуществляется путем размещения его на информационных стендах и на официальном сайте МОУ «СОШ №3»
 - 1.5. Ответственность за организацию питания в гимназии несёт директор школы.
2. Цели и задачи
 - 2.1. Основными задачами при организации питания учащихся школы, являются:
 - максимальный охват организованным питанием учащихся;
 - 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 в питании;
 - предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
3. Организация содержания
 - 3.1. Общие принципы организации питания в школе.

3.1.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

• предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

предусмотрены помещения для приёма пищи, снабженные соответствующей мебелью; разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

3.1.2. Администрация «СОШ №3» 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.

3.1.3. Питание учащихся организуется за счёт средств родителей или законных представителей, средств Республиканского бюджета Республики Коми, средств бюджета МО МР «Печора».

3.1.4. Для учащихся предусматривается организация горячего питания (завтрак, обед).

3.1.5. К обслуживанию горячим питанием учащихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие лицензию на право поставки продовольственных товаров.

3.1.6. Питание организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Республики Коми. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.1.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.2. Порядок организации питания в «СОШ №3».

3.2.1. Питание учащихся осуществляется в дни посещения учебных занятий (для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по медицинским показаниям на дому, в день проведения занятий) в режиме работы школы.

3.2.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объёме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы «СОШ №3». В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.2.4. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены (две перемены по 20 минут). Отпуск питания учащимся (завтраки, обеды) в столовой осуществляется по классам.

3.2.5. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.2.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.2.7. Классные руководители:

- организуют питание учащихся класса за счет средств родителей (законных представителей)
- обеспечивают соблюдение учащимися класса личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов

- проводят систематическую информационную работу среди учащихся и их родителей (законных представителей) по 100% охвату горячим питанием учащихся, в том числе за счет привлечения родительских средств
- ведут ежедневный учет поданных в столовую заявок на питание и сверку по журналу учета питания с общей суммой за день
- ведут таблицы учета фактических дней присутствия учащегося на занятиях, в соответствии с приказом и учебным планом
- сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи.

3.2.8. Лицо, назначенное приказом директора МОУ «СОШ №3» за организацию питания в школе:

- организует постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания. Качеством предоставления пищи, выхода готовой продукции
- ежемесячно обеспечивает своевременное предоставление отчетов и информации об организации питания учащихся 1-4 классов и детей из семей, признанных малоимущими, в Управление образования МР «Печора»
- организует питание учащихся из семей, признанных малоимущими, ведет документацию по питанию данной категории учащихся.

3.2.9. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды, согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.3. Порядок предоставления бесплатного питания.

3.3.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

- учащиеся из семей в установленном порядке признанные малоимущими;
- учащиеся 1-4 класса;
- учащиеся, имеющие статус «учащийся с ограниченными возможностями здоровья», установленные ОРР ПМПК Управления образования МР «Печора»;
- учащиеся 5-11 классов из семей военнослужащих (погибших военнослужащих) со дня участия военнослужащего в специальной военной операции или убытия в место сбора и (или) на пункты (места) приёма военнослужащих, призванных на военную службу

3.3.2. Бесплатное питание предоставляется по предоставлению документов, подтверждающих право на бесплатное питание.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

3.3.3. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора.

3.3.4. Стоимость питания, предоставляемого учащимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Правительства Республики Коми и постановлением администрации МР «Печора».

3.4. Документация.

В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания учащихся МОУ «СОШ № 3».

Положение о бракеражной комиссии МОУ «СОШ № 3».

Положение о школьной столовой МОУ «СОШ № 3».

Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 3».

- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

График питания учащихся.

Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание.

Табель по учету питающихся.