

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Чижовская средняя школа»

Утверждено и введено в действие
приказом директора школы № 34
от 29.04.2021

Положение
о питании обучающихся

Принято
на заседании педсовета школы
Протокол № 8 от 29.04.2021

Принято
с учётом мнения Совета родителей
(законных представителей) обучающихся
Протокол № 5 от 29.04. 2021

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральным законом РФ "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами - СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" от 29 декабря 2010 г., СанПиН 2.4.5.2409-08 от 01.10.2008 г. с целью обеспечения сбалансированным питанием учащихся, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения « Чижовская средняя школа» (далее – Школа) и порядок организации питания детей в условиях Школы.

1.3. Школа обеспечивает рациональное и сбалансированное питание детей по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Школе.

1.4. Основными задачами организации питания детей в Школе являются: создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Школе.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учёт продуктов питания, производство кулинарной продукции в пищеблоке, создание условий для приёма пищи детьми в столовой школы) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Школы в соответствии со штатным расписанием и должностными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания учащихся возлагается на директора школы.

2. Порядок организации питания

2.1. Учащиеся школы имеют возможность получать одноразовое питание. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание в Школе организуется в соответствии с примерным циклическим меню, утвержденным директором школы, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учётом рекомендаций СанПиН. Примерное меню для учащихся разрабатывается с

учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет.) При составлении меню и расчёте калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.3. Примерное меню должно содержать информацию о составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приёму пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (например, салат витаминный), в ежедневном меню необходимо указывать все ингредиенты блюда. В примерном 10-ти дневном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.4. Ежедневно в меню по возможности должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочные и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) могут входить в меню 2-3 раза в неделю. На основании данных о количестве присутствующих учащихся с показаниями к диетпитанию в меню-раскладку по возможности вписывают блюда-заменители с учётом их пищевой и энергетической ценности.

2.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждёнными СанПиН 2.4.2.2821-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 таблицами замены продуктов по белкам и углеводам. Следует отметить, что замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна производиться постоянно.

2.6. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для учащихся разного возраста, которое утверждается директором Школы. На каждое блюдо должна быть разработана технологическая карта. Для учащихся разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.

2.7. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) члены бракеражной комиссии оформляют документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям государственного контракта). Внесённые в меню-требование изменения заверяются подписью директора Школы. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.8. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.9. В целях профилактики гиповитаминозов в Школе круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов согласно утверждённому меню витаминизация не проводится.

2.10. Выдача пищи для учащихся школы осуществляется строго по утверждённому графику только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объём суточной пробы составляют: порционные блюда – полный объём; холодные закуски, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры, салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 ч при температуре 2-6 градусов в отдельном холодильнике или в специально отведённом месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует повар или лицо, назначенное приказом директора Школы.

2.12. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещённых СанПиН 2.4.2.2821-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов; использование остатков пищи предыдущего приёма пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачественной (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаки гнили, мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.13. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом Рославльского райпо в соответствии с требованиями санитарных норм и правил и согласно договора Школы и Райпо.. При транспортировке

пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно-эпидемиологических требований к перевозке.

2.14. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школе осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество, безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом директора Школы. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. Не допускаются к приёму пищевых продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.15. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием – изготовителем, в соответствии с нормативно - технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.16. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Школы должно соответствовать санитарным правилам организации общественного питания.

2.17. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.18. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.19. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

2.20. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно.

2.21. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесённых инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.22. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.23. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.24. В Школе должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Рекомендуются использование воды высшей категории качества. Допускается использование кипячённой питьевой воды при условии её хранения не более трёх часов.

2.25. Для обеспечения открытости и информированности о качестве питания сведения об ассортименте питания, меню с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона могут вывешивать на доске объявлений или на информационных стендах школы.

2.26. В случае снижения численности детей продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад Школы по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация овощная (фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания (дефростированные мясо, птица, печень; овощи, если они прошли тепловую обработку), а также продуктов, срок реализации которых не позволяет их дальнейшее хранение.

2.27. Учёт продуктов питания на складе производится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учёта и анализа поступления продуктов в течение месяца.

3. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

3.1. Продукты поставляются в Школу снабжающей организацией (Рославльским РАЙПО), получившей право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством РФ.

3.2. Обязательства снабжающей организации по обеспечению Школы всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к

качеству продуктов определяются договором, заключённым между Школой и снабжающей организацией.

3.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

3.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься и должен быть возвращён, при этом оформляется возвратная накладная, претензионный акт.

3.5. Если несоответствие продуктов требованиям качества не могло быть обнаружено при приёмке товара следует оперативно связаться со снабжающей организацией. Чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утверждённым рационом питания детей и графиком работы Школы. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в Школе присутствует персонал, ответственный за приёмку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учётом времени их предполагаемого хранения. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, школа имеет право отказаться от приёмки товара и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4. Производственный контроль организации питания детей

4.1. В школе обеспечивается производственный контроль с применением принципов ХАССП за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

4.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в Школе осуществляется на основании СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 1.2.3685-21, программы производственного контроля с применением принципов ХАССП.

4.3. Контроль за питанием осуществляется в рамках оперативного контроля Школы и родительского контроля.

5. Отчётность и делопроизводство

5.1. Отчёты по организации питания в Школе доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещании при директоре школы, на общем родительском собрании) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.2. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 и СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 1.2.3685-21.