

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Троицкая средняя общеобразовательная школа №2»

Рассмотрено:

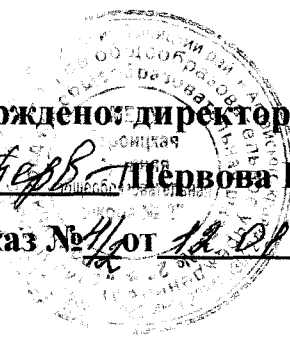
Педагогическим советом школы

Протокол №5 от 11.01.2021

Утверждено: директор школы

 Шервова Н.М./

Приказ №4 от 11.01.2021



**ПОЛОЖЕНИЕ**

о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Троицкая средняя общеобразовательная школа №2»

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ;
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504)
- Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20. МР2.4.0179-20. утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 года.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ:**

2.1 Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения обучающихся МБОУ «Троицкая СОШ №2» рациональным и сбалансированным питанием.

2.2 Основной задачей положения является обеспечение безопасности, качества и доступности питания, установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в МБОУ «Троицкая СОШ №2»

2.3 Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

2.4 Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в общеобразовательных организациях Мамонтовского района.

### 3. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ

3.1 оптимизация организации питания обучающихся, требований к безопасности, качеству, доступности;

3.2 повышение роли агропромышленного комплекса Алтайского края, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

4.1 В МБОУ «Троицкая СОШ №2» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов;

4.2 Используется форма организации питания с привлечением специализированных организаций, которая осуществляется непосредственно с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся;

4.3 Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

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

4.5 При составлении меню соблюдаются требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 20

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов составляет 400-550 ккал (20-25% от суточной нормы),

4.7 При разработке меню включают блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание),

4.8 Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда)

аналогичны заменяемому продукту (блюду) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.9 Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей доступным способом (размещается в обеденном зале, на сайте школы).

4.10 Модель организации питания (догоготовочная) соответствует технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и модернизации пищеблока и соответствует процессам работы самого учреждения (количество питающихся и пропускная способность зала для приема пищи, время на организацию процесса питания, количество смен приема пищи и посадок за столы и т.п.).

4.11 В качестве повышения эффективности организации процесса питания в школе проводится постоянный мониторинг.

4.12 Питание обучающихся осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4.13 Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании школы,

4.14. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

4.15 Все технологическое оборудование соответствует требованиям

4.16. Санитарное состояние и содержание производственных помещений также соответствуют СанПиН.

4.17 В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в школе проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, фильтров в соответствии с инструкцией по их применению. Мытье посуды осуществляется ручным способом с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

4.18 Меню утверждается руководителем организации.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ

5.1 Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в школе, соответствует действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза

5.2 Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН

5.3 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

5.4 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

5.5 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты, имеющие специфический запах, хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.6 С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН

5.7 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

5.8 Столовая посуда и приборы, тара соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

5.9 Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

5.10 В столовой не используется деформированная столовая посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

## 6. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

6.1. Условия труда работников организаций питания МБОУ «ТСОШ №2» отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами.

6.2 В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН. К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 №302н, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

6.3 Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендованы проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

6.4. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

## 7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1 МБОУ «ТСОШ №2» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся и обеспечивает 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,

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

7.2 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале.

7.3 Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню размещается на видном месте в столовой.

7.4 Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.