

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания в МОУ Школа № 3 г. Черемхово**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в МОУ Школа № 3 г. Черемхово (далее – Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации и контролю питания, повышения его качества, формирования у учащихся навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний.

1.2. Положение предназначено для использования в работе администрацией МОУ Школа № 3, медицинскими работниками, индивидуальным предпринимателем «ИП Семейкина», занимающихся организацией питания, сотрудниками и специалистами органов и учреждений, на которых возложен контроль организации питания школьников.

2. Правовые основы организации питания в школе

Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.10.2021);

3) Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4) Федеральный закон от 24.06.1998 года № 89-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об отходах производства и потребления»;

5) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»

(«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»);

6) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года № 25 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020» («Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»);

7) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» («Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»);

8) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008г. № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08);

9) Закон Иркутской области от 07.06.2021 №38 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области»;

10) Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/ 2011 (с изменениями на 14 сентября 2018 года) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

11) Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/ 2011 (с изменениями на 8 августа 2019 года) «О безопасности пищевой продукции»;

12) Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным инспектором от 26 октября 2020 года. № 626.

3. Организация питания

3.1. МОУ Школа № 3 на договорной основе с «ИП Семейкина», организует школьное питание следующих видов:

- за родительскую плату (горячие завтраки, горячие обеды и буфетная продукция). По желанию родителей учащимся предоставляется горячий завтрак и (или) обед;

- бесплатное питание для учащихся из многодетных и малоимущих семей;

- бесплатное питание для учащихся начального уровня образования;

- бесплатное питание для учащихся с ОВЗ;

- бесплатное питание для детей-инвалидов.

3.2. В течение всего учебного года питание в МОУ Школа № 3 организовано для всех учащихся ежедневно, кроме субботы и воскресенья на

основе договора, который заключается на 1 учебный год (с 1 сентября до 25 мая), автоматически не продлевается. Заключение договора производится до начала учебного процесса (28, 29 августа).

3.3. Руководитель МОУ Школа № 3 до 1 сентября текущего года издаёт приказ об организации питания всех категорий учащихся 1 - 11 классов, на очередной учебный год.

3.4. Буфетная продукция отпускается учащимся и работникам школы за наличные деньги через буфет.

3.5. Режим работы пищеблока утверждается руководителем МОУ Школа № 3. Питание учащихся осуществляется по определённому графику (приложение 1). График питания изменяется по полугодиям, в связи с изменениями смен на начальном уровне обучения.

3.6. Режим работы персонала столовой установлен индивидуальным предпринимателем, осуществляющим найм работников. Штат работников школьной столовой укомплектован индивидуальным предпринимателем лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими компетенциями организации рационального питания.

3.7. При организации питания учащихся используется 12-ти дневное перспективное меню. Перспективное меню в МОУ Школа № 3 составлено индивидуальным предпринимателем и утверждено директором МОУ Школа № 3.

3.8. Ежедневное меню (с калькуляцией) утверждает директор МОУ Школа № 3.

3.9. Утвержденное меню ежедневно, перед началом питания школьников размещается на специальном стенде в обеденном зале и сайте школы. Меню содержит, помимо стоимости готового блюда, название кулинарного изделия и сведения о его объеме, расчет калькуляции на вложенные продукты питания в сыром виде на одного ребенка.

3.10. Меню включает натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, свежие овощи (ФЗ - № 29 от 02.01.2020г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 13.07.2020г.).

3.11. Ассортимент используемых для приготовления пищи продуктов, должен соответствовать «Ассортименту основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в образовательных учреждениях», указанному в СанПиНе 2.4.5.2409-08.

3.12. Доставка пищевых продуктов производится в соответствии с санитарными и ветеринарными правилами, поставщиками, с которыми индивидуальный предприниматель заключил договор.

3.13. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в общеобразовательной организации осуществляется индивидуальным предпринимателем: при наличии декларации о соответствии и безопасности; документов ветеринарно-санитарной экспертизы; документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение (листок-вкладыш, этикетки; потребительская упаковка с указанием маркировки).

3.14. О всех случаях возникновения пищевых инфекционных заболеваний (ОКИ) и пищевых отравлений, индивидуальный предприниматель незамедлительно сообщает руководителю МОУ Школа № 3, руководитель незамедлительно сообщает в управление образования администрации города Черемхово, территориальные учреждения РПН и здравоохранения.

3.15. При возникновении инфекционных заболеваний предписанием территориального центра РПН вводится дезинфекционный режим. За приготовление дезинфекционных растворов на пищеблоке ответственность несет медицинский работник. За проведение дезобработки пищеблока, подсобных помещений и обеденных столов ответственность несет индивидуальный предприниматель. За проведение дезобработки обеденного зала несет ответственность младший обслуживающий персонал МОУ Школа № 3.

3.16. Перед приёмом пищи учащимися согласно графика питания, работники индивидуального предпринимателя заблаговременно, но не ранее чем за 10 минут до начала перемены накрывают на столы.

3.17. После каждого приема пищи работники индивидуального предпринимателя промывают столы, обрабатывают обеденные столы дез. средствами (при введении карантина). Работник из числа МОП МОУ Школа № 3 (закрепленный заместителем директора по АХЧ) обрабатывает дез. средствами скамейки, проводит влажную уборку половых покрытий в обеденном зале – 2 раза в день.

3.18. После приема пищи учащиеся уносят посуду в специально отведенное место. Работники индивидуального предпринимателя незамедлительно очищают посуду от остатков пищи, уносят в моечный цех. Отходы индивидуальный предприниматель утилизирует согласно ветеринарно-санитарным правилам сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденных главным инспектором от 26.10.2020г. № 626.

3.19. Организация питьевого режима производится в школе через стационарные питьевые фонтанчики.

4. Обязанности классного руководителя

4.1. Ответственным за питание класса является классный руководитель.

4.2. Классный руководитель держит на постоянном контроле посещаемость учащихся, посещение столовой по установленному графику (приложение 1)

4.3. Ежедневно (не позднее 17.00ч.) оповещает координатора школьного питания об учащихся, которые по уважительным причинам будут отсутствовать на следующий день (дни) в классе, прибывших и выбывших учениках.

4.4. Ежедневно классные руководители осуществляют учет расходов родительской платы за питание учащихся, затраты возмещаются в виде

внесения необходимых сумм в школьную столовую работникам «ИП Семейкина» либо самому индивидуальному предпринимателю.

4.5. Ежедневно контролируют гигиеническую и дезинфицирующую обработку рук учащихся перед приемом пищи.

4.6. Обеспечивают участие родителей своего класса в городских онлайн-собраниях по вопросам питания, школьных родительских комитетах, школьных собраниях по теме питания.

4.7. Организуют взаимодействие представителя родительского сообщества класса с координатором школьного питания для участия в родительском контроле питания в школе.

4.8. Оповещают координатора школьного питания и «ИП Семейкина» о качестве готовых блюд и проблемных ситуациях, возникших в ходе организации питания.

5. Устройство и оборудование пищеблока

5.1. Пищеблок МОУ Школа № 3 оборудован в соответствии с санитарными нормами и правилами с (СанПиН 2.4.5.2409-08), строгое соблюдение которых неукоснительно соблюдается при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

5.2. Помещения пищеблока оборудованы системами внутреннего водопровода и канализации. Качество воды в системах водоснабжения отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды полностью обеспечивает потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

5.3. Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Контроль осуществляет работодатель – «ИП Семейкина».

5.4. Индивидуальный предприниматель обеспечивает условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

5.5. Лица, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, индивидуальным предпринимателем к работе не допускаются.

5.6. На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

5.7. На пищеблоке в обязательном порядке заполняется на каждый день питания школьников следующая документация:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья .
4. Санитарный журнал.
5. Перспективное меню.
6. Ежедневное меню.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Медицинские книжки работников пищеблока.
9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.
10. Технологические карты.
11. Ведомость контроля за рационом питания.
12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
13. Журнал учета температурного режима в складе для хранения сыпучих продуктов.
14. Журнал учета утилизации пищевых отходов.
15. Журнал рециркуляции воздуха.
- 5.8. Формы журналов определены соответствующими нормативными документами, утвержденными индивидуальным предпринимателем.

6. Условия реализации готовой продукции

6.1. Выдача готовой продукции детям осуществляется только после снятия пробы медицинским работником МОУ Школа № 3 и членами бракеражной комиссии.

Состав бракеражной комиссии закреплен приказом по МОУ Школа № 3 г. Черемхово. В комиссию входят:

- зав. производством (повар) школьной столовой;
- медицинский работник;
- представитель администрации МОУ Школа № 3, ответственный за питание (координатор школьного питания).

6.2. Пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение двух часов.

6.3. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища.

6.4. При нарушении технологии приготовления и, в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.5. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу.

6.6. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

6.7. Суточная пищевая проба хранится в холодильнике 48 часов.

7. Обязанности сторон

МОУ Школа № 3 обязана:

1. Создать условия для хранения продуктов, приготовления готовой продукции (выделить помещения, оборудовать склады, обеспечить всем необходимым оборудованием и инвентарем) и утилизации пищевых отходов в соответствии с Федеральным законом от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» и ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 4 декабря 1995 года № 13-7-2/469.

2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, должностных лиц.

3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

4. Незамедлительно информировать управление образования администрации города Черемхово, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу здоровью учащихся и работников.

5. Осуществлять ежедневный учет поступления готовой продукции для обеспечения бесплатного питания детей всех категорий.

«ИП Семейкина» обязана:

1. Соблюдать научно обоснованные физиологические нормы питания человека.

2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, должностных лиц.

3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

4. Обеспечивать условия хранения и переработки пищевых продуктов, безопасные для здоровья человека.

5. Осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

6. Незамедлительно информировать директора школы, управление образования администрации города Черемхово, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу здоровью учащихся.

7. Своевременно осуществлять гигиеническое обучение работников.

8. Осуществлять ежедневный учет поступления готовой продукции для обеспечения бесплатного питания детей всех категорий.

8. Контроль организации питания

8.1. Руководитель МОУ Школа № 3 обеспечивает контроль работы «ИП Семейкина»:

- содержания в должном санитарном состоянии централизованных источников водоснабжения и качество воды в них на территории пищеблока;
- необходимых условий для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- выполнения постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличия санитарного журнала установленной формы;
- ежедневного ведения необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья и другие документы, в соответствии с настоящими правилами);
- условий труда работников, в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличия аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организации санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- составления ежемесячной отчетности за горячее питание учащихся, указанных в п. 3.8. настоящего Положения.

8.2. Индивидуальный предприниматель обеспечивает организацию:

- приема на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличия медицинских книжек на каждого работника;
- своевременного прохождения предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнения постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличия достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- осуществления контроля за сбором и утилизацией отходов производства и потребления.

8.3. Медицинский работник МОУ Школа № 3 осуществляет ежедневный контроль соблюдения санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль условий хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- бракераж готовой пищи;
- осуществление витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль правильности отбора и хранения суточных проб;
- контроль санитарного содержания пищеблока и качество обработки инвентаря и посуды;
- контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнения журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль закладки утвержденных норм продуктов питания;
- гигиеническое обучение персонала
- гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

8.4. Территориальные центры Роспотребнадзора осуществляют контроль соблюдения санитарных правил и организации питания в плановом порядке, в том числе с использованием лабораторных методов.

8.5. Периодический контроль организации питания в общеобразовательных организациях осуществляют специалисты органов и учреждений, на которых этот вид работы возложен должностными инструкциями.

9. Ответственность сторон

9.1. Руководитель МОУ Школа № 3 является ответственным лицом за организацию процесса питания и полноту охвата учащихся горячим питанием.

9.2. «ИП Семейкина» несет ответственность за поставку и получение сырой продукции, качество и соответствие готовых блюд требованиям законодательных актов, указанных в главе 2 настоящего Положения.

9.3. Должностные лица, по вине которых допущены нарушения санитарных норм и правил организации питания несут дисциплинарную, административную или уголовную ответственность.

9.4. Медицинский работник детской поликлиники № 1 несет ответственность за выполнение обязанностей согласно п. 8.3. главы 8 настоящего Положения.