

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 2 от «15» сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ

«Барановская СОШ»

Риффель А.В.

приказ № 89/1 от 15.09.2020 г.



Положение об оказании услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в МБОУ «Барановская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Положение оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов МБОУ «Барановская СОШ» (далее - Положение) представляет собой совокупность требований к: организации питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «Барановская СОШ»;

качеству питания и условиям приема пищи в МБОУ «Барановская СОШ»; приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов, кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала; обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся; организации мониторинга горячего питания.

Положение рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в МБОУ «Барановская СОШ»

1.2. Настоящий Положение разработано с целью совершенствования организации питания обучающихся в МБОУ «Барановская СОШ».

1.3. Положение распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов МБОУ «Барановская СОШ».

Задачи Положения:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в МБОУ «Барановская СОШ»;

1.4. Основными принципами при разработке положения являются:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в МБОУ «Барановская СОШ», требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательной организации;

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

1.5. Положение формирует основу для разработки школьного плана

действий в сфере питания в МБОУ «Барановская СОШ».

2. Организация питания обучающихся в МБОУ «Барановская СОШ»

2.1. В МБОУ «Барановская СОШ» созданы условия для организации питания 100% обучающихся 1-4 классов

2.2. Организация питания в ОО осуществляется самостоятельно (в школьной столовой, работающей на сырье). При организации питания учащихся общеобразовательной организацией самостоятельно, ее деятельность соответствует всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.4. Обучающиеся МБОУ «Барановская СОШ» обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака.

2.5. Обучающиеся обеспечиваются завтраком, который состоит из горячего блюда и напитка, должен содержать 12-16 г белка, 12-16 г жира и 48-60 г углеводов. Ассортимент продуктов и блюд завтрака достаточно разнообразен, это - крупяные блюда, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки - рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

2.6. Меню разработано на период двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендовано использовать:

продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню соблюдены требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.7. Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда - 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности). При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

2.8. 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) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.9. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

2.10. Модель организации питания в образовательной организации соответствует технологическим процессам, которые закладывались при проектировании и создании пищеблока (полный цикл). Модель организации питания в образовательной организации 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.).

При применении модели полного цикла организации питания все технологические операции по организации питания осуществляются на пищеблоке учреждения. На пищеблоке учреждения полного цикла должен соблюдаться принцип поточности выполнения технологических операций, должны исключаться встречные и перекрестные потоки кулинарных полуфабрикатов и пищевой продукции, загрязненной и чистой транспортировочной тары, налитной посуды и инвентаря. На пищеблоке должны быть выделены специальные помещения для приемки, входного контроля и хранения сырья; для предварительной обработки поступившего сырья и продукции; цеха горячей кулинарной обработки сырья; помещения для отгрузки, сервировки готовой продукции; помещения для обработки тары и упаковки.

2.11. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере питания в ОО, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворённость родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания, возможно осуществлять путём принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в общеобразовательной организации - организации питания.

В МБОУ «Барановская СОШ» ежедневно проводится мониторинг организации системы питания

Мониторинг проводят администрация ОО и орган управления общеобразовательной организацией (Общественный совет по контролю за организацией и качества питания обучающихся).

3. Требования к организациям общественного питания, обслуживающим

обучающихся МБОУ «Барановская СОШ»

3.1. Питание обучающихся в ОО осуществляется с учетом требований СанПиН 2.4.5.2409-08.

В столовой МБОУ «Барановская СОШ», работающей на продовольственном сырье, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

3.2. Питание обучающихся, в ОО осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации.

3.3. Производственные помещения пищеблока оснащены достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Всё установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

3.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиП 2.4.5.2409-08.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

3.7. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиП 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.8. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

3.9. В рамках профилактики новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СП 3.1/2.4.3598 в образовательных организациях должны проводиться 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 должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

4. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в МБОУ «Барановская СОШ»

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в ОО должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

4.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПин 2.1.4.1074-01.

4.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПин 2.3.2.1940-05, СанПиН 2409 08.

4.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, теплицах в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.6. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного срока.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются при заключении договоров на организацию.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно технических документов.

4.7. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать

санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами. Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.8. Столовая МБОУ «Барановская СОШ» достаточно обеспечена количеством столовой посуды и приборов, не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры с трещинами и механическими повреждениями.

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов в МБОУ «Барановская СОШ»

5.1. Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Доставка пищевых продуктов осуществляется силами поставщиков продуктов питания, специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.2. 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.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.4.5.2409-08.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала столовой МБОУ «Барановская СОШ»

6.1. Условия труда работников организаций питания МБОУ «Барановская СОШ» отвечает требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

6.2. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется 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 МБОУ «Барановская СОШ»

7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Общеобразовательная организация 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. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Качество готовой пищи в школьной столовой ежедневно проверяет бракеражная комиссия, в состав которой входят представитель администрации школы и представители педагогического коллектива. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

7.4. Для организации качества горячего питания в ОО создана группа общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся, которая в своей деятельности руководствуется Положением, утвержденным приказом директора от 01.09.2020 г. №76.

7.5 Сэкономленные бюджетные средства в течении года, использовать на улучшения качества питания.