

ПОРЯДОК
организации питания обучающихся
в муниципальном образовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 1 города Коряжмы»
(в редакции приказа от 05.07.2022 № 345,
в редакции приказа от 11.04.2024 № 266)

1. Общие положения

1.1. Порядок организации питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1 города Коряжмы» (далее Школа) определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Организация питания в Школе осуществляется в соответствии со следующими нормативными актами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» (принят Государственной Думой 12 марта 1999 года);

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

Постановление государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Устав Школы;

Локальные акты Школы;

Техническими регламентами:

главами 1-16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 67);

статьями 6, 7, 11 Федерального закона от 27 октября 2008 года № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Принят Государственной Думой 10 октября 2008 года, Одобрен Советом Федерации 15 октября 2008 года);

статьями 5-7, 18 Федерального закона от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (Принят Государственной Думой 11 июня 2008 года. Одобрен Советом Федерации 18 июня 2008 года);

главами 1-16 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 года № 68);

статьей 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 023/2011) «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 882);

статьями 7, 8, 14, 17 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 024/2011) «Технический регламент на масложировую продукцию» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 883);

статьями 7, 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880);

статьями 4, 5 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881);

статьями 9, 10, 11, 17 Федерального закона от 17 сентября 1998 года 57-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний» (принят Государственной Думой 17 июля 1998 года. Одобрен Советом Федерации 4 сентября 1998 года);

главой 2 разделом 1 статьей Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

1.3. Действие настоящего Порядка распространяется на всех участников образовательных отношений.

1.4. Порядок является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Школы по вопросам питания.

2. Основные задачи.

2.1. При организации питания обучающихся в Школе решаются следующие задачи:

обеспечение обучающихся 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 обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Способы организации питания обучающихся.

3.1. Питание обучающихся в Школе организовано школьной столовой, работающей на продовольственном сырье, производящей и реализующей блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

3.2. Для обучающихся организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с Режимом питания обучающихся, который утверждается не позднее 01 сентября ежегодно.

3.3. Для детей мобилизованных граждан (проживающих на территории городского округа Архангельской области «Город Коряжма» военнослужащих, сотрудников некоторых федеральных органов исполнительной власти и федеральных государственных органов, в которых федеральным законом предусмотрена военная служба, сотрудников органов внутренних дел Российской Федерации, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной

Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и сотрудников Следственного комитета Российской Федерации, выполняющих (выполнивших) возложенные на них задачи в указанных территориях в период проведения специальной военной операции и лиц, заключивших контракт о пребывании в добровольческом формировании (о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации) для участия в указанной специальной военной операции, а также граждан, призванных на военную службу по мобилизации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 г. № 647 «об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации», в том числе погибших (умерших) при исполнении обязанностей военной службы) организовано бесплатное горячее питание (не реже 1 раза в день) обучающихся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования. Бесплатное горячее питание предоставляется обучающимся в дни посещения учебных занятий.

4. Основные принципы организации питания обучающихся.

4.1. Директор Школы является лицом, ответственным за организацию питания и полноту охвата обучающихся горячим питанием, а также за обеспечение бесплатным двухразовым питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, занимающимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

4.2. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.3. Питание в Школе осуществляется на основе рациона питания, основного и индивидуального меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также технологических карт, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.4. Шеф-повар школьной столовой разрабатывает основное (организованное) меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, и индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложении № 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на период не менее двух недель, которое утверждается директором Школы.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется школьной столовой в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.6. Фактический рацион питания обучающихся должен соответствовать утвержденному основному и индивидуальному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности с подтверждением необходимыми расчетами в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

4.7. Ассортимент дополнительного питания (буфетная продукция) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Соки, напитки, питьевая вода реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления.

4.8. Администрация Школы несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) об изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости питания. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале столовой и помещается на официальный сайт школы.

4.9. Муниципальное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 города Коряжмы», как юридическое лицо, несет ответственность за организацию питания в учреждении.

4.10. Организация питания обучающихся осуществляется за счет оплаты родителей, в установленных законодательством случаях — за счет средств бюджетов разного уровня.

4.11. Обеспечение питьевого режима обучающихся осуществляется в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.03590-20

5. Контроль организации питания.

5.1. Ежегодно приказом директора назначается лицо, ответственное за организацию и контроль питания обучающихся.

5.2. В целях осуществления текущего контроля организации питания обучающихся в образовательной организации создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек.

5.3. Состав комиссии в образовательной организации утверждается приказом директора в начале каждого учебного года в соответствии со штатным расписанием школы. Медицинский работник государственного бюджетного учреждения здравоохранения, ответственный за оказание медицинской помощи в школе (далее медицинский работник), привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с договором о сотрудничестве по организации медицинского обслуживания обучающихся, заключенным между директором школы и руководителем государственного бюджетного учреждения здравоохранения (далее — договор).

5.4. Комиссия осуществляет контроль за:

выполнением требований санитарного законодательства при организации питания обучающихся;

за условиями труда сотрудников школьной столовой, санитарным состоянием помещений и оборудования пищеблока;

исправностью технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока; соответствием температурного режима в холодильном оборудовании;

поступающими пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, наличием соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе за наличием сертификата (декларации) с печатями изготовителя продукции и поставщика) с ведением «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

соответствием фактического меню основному и индивидуальному, заменой блюд, закладкой продуктов; сроками, условиями хранения и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья установленными предприятиями-изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией;

за режимом питания и гигиеной приёма пищи.

5.5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: представитель администрации школы, работник школьной столовой, медицинский работник привлекается к участию в работе комиссии в соответствии с

соглашением. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5.6. Медицинский работник участвует в контроле за организацией питания обучающихся в соответствии с соглашением о взаимодействии.

5.7. Медицинским работником ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников школьной столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал».

5.8. Для дополнительного обогащения питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.9. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовления пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар школьной столовой в соответствии с п.8а1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется шеф-поваром и медицинским работником.

5.10. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, проводится в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными школой.