



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

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 9 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 9 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 1 сентября ежегодно.

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 ценности приготовляемых 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 картам, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых 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 2.3/2.4.3590-20

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.