

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа № 19»

(МКОУ «ООШ №19»)

Принято Педагогическим советом МКОУ «ООШ №19» (протокол от 31.08.2022 № 1)	Согласовано с Управляющим советом МКОУ «ООШ № 19» (протокол № 1 от 1 2.09.2022г.	Утверждено приказом МКОУ «ООШ №19 № 99 от 12.09.2022 г.
---	--	---

Положение об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее Положение) является локальным нормативным актом муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа № 19» (МКОУ «ООШ № 19») далее ОУ, определяющим порядок организации питания обучающихся в ОУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 14 июля 2022 года, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.2022 года,) а также Уставом общеобразовательной организации.

1.3. Данное Положение разработано в целях создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.4. Организация питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательной организации осуществляется за счет бюджета.

1.5. ОУ несет ответственность за доступность и качество организации питания обучающихся

2. Цель и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года.

2.2. Основными задачами организации питания являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся ОУ;
- формирование здорового образа жизни;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

3.Характеристика помещений и оборудования

3.1. Питание обучающихся осуществляется через буфет- раздаточную.

Буфет- раздаточная размещен в отдельном здании и состоит из обеденного зала на 24 посадочных мест, моечного помещения, раздаточной.

3.2. Штат буфета – _1_ человек.

3.3. Время работы буфета с 8.30. до 15.30 в течение всего учебного года,исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

3.4. Буфет предоставляет завтраки, обеды.

3.5. Буфет укомплектован необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем

3.6. Обеденный зал буфета оборудован стандартной мебелью упрощеннойконструкции.

3.7. Буфет оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.8. Внутренняя отделка помещений буфета выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

3.9. Для готовой к употреблению пищевой продукции буфетом используются производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

3.10. В помещениях буфета не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

4.Требования к персоналу буфета-раздаточной

4.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицов ОУ (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

4.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местаходежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

4.4. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу за организацию питания.

5.Требования к готовой продукции

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам

6. Требования к уборке, обработке помещений школьного буфета

6.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.2. Для уборки помещений школьного буфета должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

6.3. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов.

6.4. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.5. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.6. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала ОУ (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

6.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала ОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

7. Организация деятельности школьного буфета

7.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН и примерным 2-х недельным меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

7.2. Поставка готовой продукции для буфета осуществляется МКОУ «СОШ № 5»

7.3. Ежедневное меню утверждается директором ОУ, осуществляющей образовательную деятельность, составляется ответственным за организацию питания в ОУ на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором школы и поставщиком готовой пищевой продукции.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.5. Приказом директора на начало учебного года на один год в ОУ, создается комиссия по бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

7.6. В состав комиссии по бракеражу готовой продукции могут входить: работник буфета,

лицо, ответственное за организацию питания, педагогические работники ОУ Деятельность комиссии регламентируется приказом директора ОУ.

7.7. В случае выявления в школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Роспотребнадзора.

7.8. Органолептическая оценка блюд.

7.8.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

-цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

-холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

-супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

-овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;

-блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

-густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

-цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

-блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

-консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

-блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

-клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

-блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

Сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

-напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

-мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: сдрожжами - эластичная, рыхлая.

7.8.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

7.8.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.8.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

7.8.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

7.8.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание обучающихся школы организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы ОУ, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.3. В ОУ, приказом директора школы из числа педагогических работников может назначаться лицо, ответственное за организацию питания детей. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания. По окончании месяца он представляет отчет в бухгалтерию о фактическом получении питания.

8.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОУ.

8.5. Питание обучающихся осуществляется организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя.

9. Ответственность

9.1. Директор школы несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьного буфета в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом ОУ, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных средств;

за своевременное заключение договоров на поставку готовой пищевой продукции;

- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока из зала столовой;

- за наличие и состояние мебели в буфете, обеспечение буфета кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;

- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников буфета.

9.2. Буфетчица является материально ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за сроки реализуемой продукции;

- за своевременное оформление документации;

- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;

- за своевременное прохождение медицинского и профилактического осмотров;

- за отпуск питания в соответствии с графиком;

- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, кухонного инвентаря;

- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм в буфете ОУ.

9.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;

- учёт фактической посещаемости школьниками буфета;

- за своевременную сдачу табеля посещаемости буфета обучающимися.

10. Документы, регламентирующие работу школьного буфета.

Основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 10 лет и от 11 лет и старше);

ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 10 лет и от 11 лет и старше);

журнал бракеража готовой пищевой продукции;

журнал учета ежедневных и генеральных уборок;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

гигиенический журнал (сотрудники);

инструкции;