

“Рассмотрено”
на заседании педагогического
совета школы
от «30» 09.2022 г.

«Утверждаю»
Директор Чалдыбарской СОШ №3
А.С.Алымкулова



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано в целях определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в ЧСОШ №3(далее - Школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области и санитарно-эпидемиологического благополучия населения и Уставом Школы,

1.3 Положение является бессрочным.

2. Основные задачи организации питания:

2.1. Основными задачами организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие подходы к организации питания учащихся:

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПин;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку
- Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания.
- Обеспечивать режим работы в соответствии с Уставом школы.
- Отчитываться перед директором школы в установленном порядке.
- Повышать квалификацию и проходить все необходимые курсы
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте

6. Работникам столовой запрещается использовать:

- Непастеризованное молоко без тепловой обработки
- Молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога
- Пирожные, торты и кремосодержащие продукты
- Жаренные во фритюре пирожки, пончики и т.д.

7. Школа:

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;
- осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);
- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

7.1. Администрация Школы совместно с классными руководителями¹ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

7.2. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.3. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

7.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

7.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

7.7. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

7.8. Питание учащихся организуется на бесплатной (из гос бюджета КР) или платной основе, сумма оплаты определяется решением обще школьного родительского собрания. Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (сироты, многодетные, одаренные дети и т.д.)

7.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

7.10. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

7.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе: - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

8. Контроль организации питания

8.1. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

8.2. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

8.3. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

8.4. Выполнять медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в