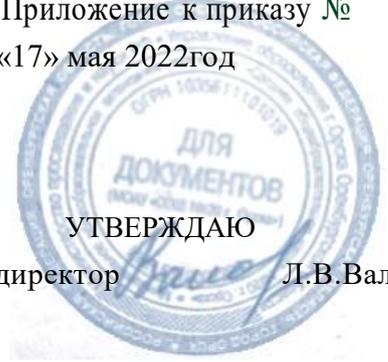


Приложение к приказу №
«17» мая 2022год



ПРИНЯТО РЕШЕНИЕМ

педагогического
совета

УТВЕРЖДАЮ
директор Л.В.Валова

«17» 05 2022 г.
протокол № 5

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа N 20 г. Орска»

Положение об организации питания
в МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 20 г.
Орска»

I. Общие положения

1.1 Настоящие положение регламентируется Законом Российской Федерации от 06. 0.2003г № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №2/3 - ФЗ; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. Зс 189 (ре ;. От 24.11.2015 г.) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся».

1.2. Положение имеет целью реализацию прав обучающиеся на создание условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья обучающихся в период образовательной деятельности.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на МОАУ « СОШ № 20 г. Орска» определяет отношения между органами администрации города Орска, общеобразовательным учреждением, организациями общественного питания, родителями(законными представителями) и устанавливает порядок организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направлениях на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, и гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

II. Организационные принципы питания

2.1. Под организацией питания понимается обеспечение обучающихся питанием за счёт средств и родителей, а также за счёт:

-субсидий на дотирование питания обучающихся муниципальных образовательных организации в соответствии с Постановлением Правительства Оренбургской области от 20 июня 2016 г. N. 430 -п « О порядке предоставления финансовой помощи из областного бюджета в виде субсидии бюджетам муниципальных районов и городских на дотирование питание обучающиеся муниципальных образовательных организаций»;

-компенсационных выплат из муниципального бюджета на основании Закона Оренбургской области №1664/271-Ш-ОЗ от 23.1.L2004 года « О компенсационных выплатах, на питание обучающихся в государственных, муниципальных образовательных организациях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования».

При отсутствии денежных средств родителей (законных представителей) питание обучающихся осуществляется за счёт субсидий и компенсационных выплат.

2.2. Организация питания в муниципальной образовательной организации может осуществляться одним из следующих способов:

-на договорной основе с организациями общественного питания (организации, предприниматели без образования юридического лица);

III. Порядок взаимодействия структурных подразделений администрации, организаций общественного питания и образовательных организаций

3.1. Управление образования администрации города осуществляет координацию работы по организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях.

3.2. Финансовое управление администрации города обеспечивает своевременное полное финансирование представленных заявок на компенсационные выплаты за питание обучающиеся.

3.3. Управление здравоохранения администрации города обеспечивает контроль за медицинским персоналом, обслуживающей образовательной организацией, по вопросам :

-проведение осмотра работников общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Занесение результатов осмотра ежедневно перед началом рабочей смены в «Журнал здоровья», в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

- контроль качества поступающей продукции. соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, их сопровождение документами, удостоверяющими качество и безопасность с указанием даты выработки сроков и условий хранения продукции. Занесение результатов в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с формой рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

-контроль за правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;

-проведения оценки качества блюд в составе бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;

-проведение витаминизации блюд. Регистрация в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд»;

-ведение «Ведомости контроля за рационом питанием» с целью осуществления контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

-отбор суточной пробы и условиями хранения суточных проб.

3.4. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.5. Контроль качества и безопасности питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации.

3.6. Основными условиями при заключении договора на оказание услуг по организации питания в общеобразовательной организации являются:

-наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиями санитарных правил и норм;

-минимальный размер торговой надбавки, устанавливаемой организацией общественного питания;

-организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовые образовательные организации за счет собственных средств организаций, предпринимателей оказывающих услуги по организации питания в муниципальной образовательной организации;

-организация горячего питания (завтрак и обед) для обучающихся;

-широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

-наличие собственной производственной базы для приготовления продукции в т. ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);

-наличие автотранспорта имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозке продуктов питания;

-готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

-профессиональное образование и опыт работы (в течении последних трех лет) в обеспечении обучающихся рациональным сбалансированным питанием;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего доступ к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовые;
- организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала образовательной организации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- внедрение новых технологий здорового питания;
- сто пень удовлетворенности качеством питания родительской общественности (решение общешкольного родительского комитета).

IV. Организация питания в муниципального общеобразовательного учреждения

4.1. В образовательной организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации общественного питания, образовательные организации должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;
- системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
- санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания;
- предусмотрен обеденный зал для приема пищи, снабженный соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся(режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок).

4.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с Законом РФ «Об образовании в РФ» должны быть созданы необходимые условия для работы подразделений организаций общественного питания, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, работников образовательной организации.

4.3. В образовательном учреждении приказом Руководителя определяется ответственный осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получавшими питание за счет бюджетных средств. Учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.4. В компетенцию руководителя образовательной организации по организации питания обучающиеся в школьной столовой входят:

-согласование меню;

-строгий контроль за целевым использованием бюджетных средств, предназначенных на питание, организациями, предпринимателями, осуществляющими организацию питания.

-привлечение родительской общественности к решению вопросов организации ПИТАНИЯ Обучающиеся;

-организация работы (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

-заключение договоров на оказание услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;

-ежемесячный анализ деятельности столовой школы по обеспечению обучающихся горячим питанием;

-организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности по организации питания.

4.5. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.