

РАССМОТРЕНО
На Управляющем совете школы
протокол № 2 от «24» декабря
2024 года



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «БОРИСОВСКАЯ НОШ ИМЕНИ КИРОВА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся в МБОУ «Борисовская НОШ имени Кирова» (далее – школа).

1.2. Основными задачами при организации питания детей в школе являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам учащихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, единым требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.3. Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

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

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

-Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

-Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в школе, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней.

1.5. Ответственность за организацию питания несет директор школы. Директор обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

1.6. Директор школы ежегодно назначает приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа педагогических работников с определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

II. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1. Организация питания в школе осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании медицинского заключения.

2.2. Горячее питание в школе с учетом режима работы школы включает двухразовое горячее питание (завтрак и обед): обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.3. По запросу родителей для учащихся дополнительно организуется полдник.

2.4. Питание в школе осуществляется:

- завтраки бесплатные для всех учащихся 1-4 классов;
- обеды и полдники за родительскую плату.

2.5. Бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) в школе обеспечиваются следующие категории обучающихся:

- учащихся с ограниченными возможностями здоровья (при подтверждении статуса документом ПМПК), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;
- учащихся из многодетных семей, исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;
- учащихся из малоимущих семей (при подтверждении статуса территориальным органом социальной защиты), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;
- дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети участников СВО.

2.6. Школьники, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, обеспечиваются бесплатными продуктовыми наборами исходя из стоимости горячего завтрака и обеда на весь период указанного обучения или денежной компенсации, взамен бесплатного питания (завтрак и обед) в дни фактического посещения учебных занятий (на основании заявления родителей, законных представителей).

Школьники, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств и имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малоимущих семей, обеспечиваются бесплатными продуктовыми наборами исходя из фактической стоимости двухразового питания (завтрак и обед) на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в школе.

2.7. Продуктовые наборы могут предоставляться при организованных перевозках групп детей автомобильным транспортом и при проведении массовых мероприятий с участием детей продолжительностью менее 4 часов, свыше 4-х часов – организуется горячее питание.

2.8. Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендуемыми нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении №6 указанного СанПиН.

2.9. Исключение горячего питания из меню, а также его замена буфетной продукцией не допускается.

2.10 Оплата школьного питания осуществляется через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты ИСОУ «Виртуальная школа».

III. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

- 3.1. Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы.
- 3.2. Для приема пищи учащимися используется специальное помещение – обеденный зал на 60 посадочных мест.
- 3.3. Ежегодно утверждается график приема пищи учащимися.
- 3.4. График доводится классным руководителем до сведения учащихся, родителей (законных представителей) путем размещения в классном уголке, на информационном стенде в столовой, на официальном сайте школы.
- 3.5. Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается меню, утвержденное директором школы.
- 3.6. Интервалы между приемами пищи составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.
- 3.7. Заявка количества питающихся учащихся каждого класса предоставляется классными руководителями шеф – повару на кануне до 12-00 часов. В случае отсутствия учащегося в школе, заявку на следующий день может подать родитель (законный представитель) либо сам учащийся, связавшись с классным руководителем любым удобным средством коммуникации.
- 3.8. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, в соответствии с графиком приема пищи.
- 3.9. За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы.
- 3.10. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания в заявленном количестве.
- 3.11. Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы.
- 3.12. В целях обеспечения качественной организации питания проводится обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

4. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ МЕНЮ ОСНОВНОГО ПИТАНИЯ

- 4.1 Питание в школе организуется на основе разработанного меню основного питания на период не менее двух недель (10 -14 дней) для возрастной группы: 7-11 лет.
- 4.2 Меню основного питания утверждается директором школы.
- 4.3 Меню основного питания размещается на официальном сайте школы.
- 4.4 Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Двухнедельное меню составляется дифференцированно с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона.

4.5 Меню основного питания должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

4.6 Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

4.7 При разработке меню для основного питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

4.8 В меню основного питания не допускается:

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или последующие 2-3 дня;

- повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни;

- в смежные дни использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах);

- повторение в различных приемах пищи в один день одних и тех же блюд: при наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

4.9 Ежедневно, на основе меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.

4.10 Ежедневное меню основного питания размещается на информационном стенде в обеденном зале.

4.11 Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

5. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО МЕНЮ

5.1. Лечебное и диетическое питание для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется по индивидуальному меню на основании представленного родителями (законными представителями) назначения лечащего врача.

5.2. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача.

5.3. Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

5.4. Питание осуществляется в общем обеденном зале.

5.5. График приема пищи детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, формируется индивидуально, в соответствии с назначением лечащего врача.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

6.1 В школе обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

6.1 Питьевой режим в школе организован посредством установки устройств с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и кипяченой воды.

6.2. Устройства для выдачи воды устанавливаются в обеденном зале в месте исключаяющем попадание прямых солнечных лучей.

6.3. Кулеры обеспечиваются стаканами, промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

6.4. Мойка кулеров производится не реже одного раза в семь дней, с использованием дезинфицирующих средств – не реже одного раза в три месяца.

6.5. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды проводится в соответствии со следующими требованиями:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- вода охлаждается до комнатной температуры;
- вода охлаждается в той же емкости, в которой кипятилась;
- смена воды в емкости для раздачи проводится каждые 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике.

6.6. При проведении массовых мероприятий продолжительностью более 2-х часов каждый ребенок, участник мероприятия, обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства в расчете не менее 1,5 литра на одного ребенка.

7. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ

7.1. При формировании рациона основного питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

– удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

– сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

– максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

– адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

– разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

7.2. Завтрак должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

7.3. В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

7.4. В полдник включается напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

7.5. Допускается использовать в питании учащихся:

- сгущенное молоко в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели);
- маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) в составе булочных и мучных кондитерских изделий;
- субпродукты: сердце, язык и говяжья печень;
- яйцо с качеством не ниже диетического;
- в качестве пряностей: свежую и сушеную зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корицу; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.
- пищевую соду (гидрокарбонат натрия) (в качестве разрыхлителя)

7.6. Не допускается использовать в питании учащихся:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий);
- майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии);
- ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.);
- химические консерванты (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)
- продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

7.7. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев.

7.8. Запрещен такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

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

7.10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

7.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается принимать:

- пищевую продукцию без маркировки и (или) истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества;

- пищевую продукцию, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза;

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, рыбу, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- непотрошеную птицу;

- мясо диких животных;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями;

- пищевую продукцию домашнего (непромышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди;

- макаронные изделия (с фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом;

- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;

- простоквашу – «самоквас»;

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

- молоко и молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- Блюда, изготавливаемые из мяса, птицы и рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку;

- субпродукты, кроме говяжьей печени, языка и сердца;

7.12. В питании не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;

- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;

- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
 - острые соусы (типа кетчупа), майонез;
 - овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
 - кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические;
 - соки концентрированные диффузионные;
 - кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин;
 - ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - газированные напитки; газированная вода питьевая;
 - мороженое и молочная продукция на основе растительных жиров;
 - жевательная резинка;
 - кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
 - карамель, в том числе леденцовая;
 - холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
 - окрошки и холодные супы;
 - яичница глазунья;
 - паштеты, блинчики с мясом и творогом;
 - блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
 - картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
 - изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, которые приготовили в палаточном лагере;
 - сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
 - молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- 7.13. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.
- 7.14. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры.
- 7.15. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.
- 7.16. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, установленной нормами СанПиН с учетом ее пищевой ценности.
- 7.17. При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

VIII. Процедура формирования и выдачи продуктовых наборов

8.1 Продуктовые наборы предоставляются следующим категориям учащихся:

– всем учащимся, обучающимся на дому по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением на период указанного обучения на сумму горячего питания (завтрака) в день;

– учащимся из многодетных и малоимущих семей, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств на весь период указанного обучения на сумму исходя из фактической стоимости двухразового основного питания (завтрак и обед) в день;

8.2 Бесплатное питание в виде продуктового набора предоставляется категориям учащихся указанных в п. 2.5. в учебные дни и (или) периоды дистанционного обучения.

8.3 На период, когда обучение на дому или дистанционное обучение осуществляться не может по объективным причинам (лечение в организации здравоохранения, в учреждениях санаторного типа системы здравоохранения или социального обслуживания) издается приказ о временной приостановке предоставления бесплатного двухразового питания в виде продуктового набора.

8.4 Право на получение продуктового набора наступает автоматически с момента издания приказа по школе об организации индивидуального обучения на дому либо перехода на дистанционную форму обучения.

8.5 Продуктовые наборы выдаются один раз в месяц – в соответствии с приказом по школе.

8.6 Приказом по школе утверждаются списки учащихся, состав продуктового набора, масса каждого продукта, включенного в набор, цена и сумма.

8.7 Состав продуктового набора утверждается для каждой категории учащихся отдельно.

8.8 Списки учащихся из многодетных и малоимущих семей, детей-сирот, детей участников СВО, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно формируются ежемесячно социальным педагогом школы (для каждой категории учащихся отдельно на основании соответствующих подтверждающих документов), сверяются территориальным органом социальной защиты населения, утверждаются директором школы.

8.9 Списки учащихся, обучающихся индивидуально на дому по состоянию здоровья формируются на весь период обучения, указанный в медицинском заключении.

8.10 В продуктовый набор включаются продукты, входящие в утвержденное меню для организации основного питания.

8.11 Продуктовые наборы выдаются одному из родителей (законных представителей) при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

8.12 Факт получения продуктового набора и соответствие его содержания с указанием веса и стоимости каждого продукта, подтверждается подписью получателя в Ведомости выдачи.

8.13 Ведомости выдачи формируются для каждой категории учащихся отдельно.

8.14 Продуктовые наборы выдаются в школьной столовой в соответствии с графиком по каждой категории учащихся.

8.15 График выдачи продуктового набор доводится до сведения родителей (законных представителем) классным руководителем любым доступным способом: телефонный звонок, сообщение в мессенджерах, электронной почтой.

8.16 Выдачу продуктового набор осуществляют кладовщик школы и работник столовой.

8.17 Лица, выдающие продуктовой набор работают в индивидуальных средствах защиты: рабочая одежда, головной убор, маска, перчатки.

IX. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ

9.1 Прием продовольственного сырья и пищевой продукции для организации питания в школе производится при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия.

9.2 При изготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий обеспечивается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

9.3 Система приточно – вытяжной вентиляции пищеблока оборудуется отдельно от системы вентиляции учебных кабинетов, санитарно – бытовых помещений.

9.4 Пищеблок оборудуется исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

9.5 В пищеблоке ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств отдельно промаркированным инвентарем. Инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно от инвентаря для уборки производственных помещений.

9.6 Медицинская сестра или представитель администрации проводит ежедневный осмотр работников столовой (занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, продовольственным сырьем) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

9.7 В помещении столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В пищеблоке и обеденном зале не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

9.8 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

9.9 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

9.10 Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду 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;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

9.11 В целях недопущения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

9.12 Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

9.13 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

9.14 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

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

9.16 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).

Х. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИ

10.1 Текущий контроль организации питания школьников осуществляют работники школы, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия и общественная комиссия, в состав которой входят члены Управляющего совета и родительского комитета. Состав и полномочия комиссий регламентируются соответствующими локальными актами.

10.2 Состав комиссий ежегодно утверждается приказом директора школы.

10.3 Выдача готовой пищевой продукции к употреблению учащимися осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции и Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

10.4 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

10.5 В школе проводится производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации.

10.6 Основные направления производственного контроля:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);

– ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

10.7 Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям:

- состояние здоровья обучающихся;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- ценообразование, стоимость питания, дотации на питание обучающимся ОУ из средств регионального бюджета и внебюджетных источников;
- изучение общественного мнения об организации питания в школе;
- система электронных безналичных расчетов при оплате питания;
- пропаганда здорового питания в школе;
- осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в ОУ.