



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ СОШ «ИНДРА»
Н.Н.Агеева

2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации питания обучающихся и воспитанников
ЧОУ СОШ «Индра»

1. Общие положения.

- 1.1. Положение об организации питания обучающихся и воспитанников частного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа «Индра» (далее - «Школа») разработано с целью сохранения здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания обучающихся и воспитанников.
- 1.2. Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Устава Школы.
- 1.3. Основными задачами организации питания являются создание условий, направленных на обеспечение обучающихся и воспитанников Школы рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и воспитанников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся и воспитанников.
- 1.5. Организация питания в школе возлагается на столовую Школы, которая осуществляет производственную деятельность по приготовлению блюд.
- 1.6. В школе предусмотрены помещения для питания обучающихся и сотрудников - столовая, для воспитанников дошкольных групп - зоны игровых помещений дошкольных групп а так же для хранения продуктов – склады, и приготовления пищи - пищеблок.
- 1.7. Каждый обучающийся и воспитанник имеет право на ежедневное получение горячего питания в школе в течение учебного года.
- 1.8. На Школу возлагается ответственность за организацию и качество питания, за соблюдение размера стоимости питания учащихся, утвержденного на определенный период.

2. Финансирование питания

- 2.1. Источниками финансирования питания обучающихся и воспитанников могут быть средства бюджета, средства родителей (законных представителей) обучающихся, иные внебюджетные средства.
- 2.2. Питание, организованное в школе, предоставляется на платной основе.
- 2.3. Начисление платы за питание обучающегося и воспитанника производится в первый рабочий день текущего месяца, согласно календарному графику работы школы и табеля посещаемости за текущий месяц.
- 2.4. Возврат денег родителям в случае выбытия детей производится на основании их заявления по распоряжению директора Школы. Заявление и распоряжение директора Школы сдается в бухгалтерию вместе с табелем посещаемости. Возврат денег производится через кассу Школы.
- 2.5. Плата за питание производится за месяц вперед не позднее 8 дней каждого месяца.
- 2.6. Возможна индексация 1 раз в год с учетом роста цен на продукты питания.

3. Организация питания обучающихся и воспитанников.

- 3.1. Воспитанники дошкольных групп получают четырехразовое питание, обучающиеся Школы получают трёхразовое питание с дополнительным витаминным завтраком, обеспечивающее

растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

3.2. Питание в Школе осуществляется в соответствии с примерным циклическим 14-ти дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для разных возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей с 3 до 7 лет, для детей с 7 до 18 лет утвержденным директором Школы.

При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

3.3. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий.

Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

3.5. При отсутствии каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.12660-10 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

3.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается директором Школы. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню – требование не допускаются.

3.8. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.9. В целях профилактики гиповитаминозов в Школе проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками

гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

3.11. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.12. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школе осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

3.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Школы должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

3.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3.16. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

3.17. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

3.18. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.19. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.20. Ежедневно перед началом работы медицинским работникам проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздачи работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.21. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.22. В Школе организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.23. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.24. Учащиеся Школы питаются по классам согласно графика и сменности, утвержденного директором Школы. Контроль за посещением столовой возлагается на воспитателей.

3.25. С целью ежедневного контроля за качеством питания приказом директора Школы в начале каждого учебного года создаётся бракеражная комиссия. Комиссия в соответствии с Положением

о бракеражной комиссии школы ежедневно осуществляет бракераж готовой продукции: по органолептическим показателям оценивает качество продукции, и до начала реализации продукции детям результат бракеража фиксирует в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Кроме проверки вкусовых качеств пищи бракеражная комиссия проведет и контрольные взвешивания готовой продукции.

3.26. В школе создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Комиссия в соответствии с «Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания на пищеблоке столовой и группах ЧОУ СОШ «Индра»» контролирует условия организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся и воспитанников. Общественная комиссия периодически, но не реже 1 раза в триместр, отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

3.27. Ответственный за организацию школьного питания является завпроизводством.

В его обязанности входит:

- ведение ежедневного учета обучающихся, получающих горячее питание;
- подготовка необходимой документации по питанию школьников для общественной комиссии, бухгалтера, директора школы.

3.28. Обеденный зал обслуживают официантки которые отвечают за выдачу индивидуальной порции и санитарное состояние столовой.

3.29. Директор школы несет ответственность за:

- организацию питания обучающихся;
- охват обучающихся горячим питанием;
- своевременное представление списков, смет и иной отчетности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание обучающихся, утверждение графика питания;
- еженедельное и ежедневное согласование меню;

3.30. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника школы.

3.31. О случаях появления в Школе пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди обучающихся и персонала необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора.