

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МОУ Школа № 4 город Черемхово

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Школа № 4 г. Черемхово» разработано с целью формирования единых подходов к организации и контролю за питанием в общеобразовательных организациях, повышения его качества, формирования у учащихся навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний.

1.2. Положение предназначено для директора МОУ Школа № 4 г. Черемхово, медицинского работника, Индивидуальный предприниматель Банщикова И.В. (ИП Банщикова И.В.), занимающихся организацией питания в МОУ Школа № 4 г. Черемхово, сотрудников и специалистов органов и учреждений, на которых возложен контроль за организацией питания в МОУ Школа № 4 г. Черемхово.

2. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

1) Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3) Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4) Федеральный закон от 24.06.1998 года № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;

5) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» («Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»);

6) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 года № 25 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.2599-10» («Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»);

7) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 года № 31 «О введении в действие санитарных правил» (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»);

8) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» («Организация и проведение производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»);

9) Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008г. № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08);

10) Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/ 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

11) Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»;

12) Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов утвержденных главным инспектором от 04.12.95г. № 13-7-2 / 469.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. МОУ Школа № 4 г. Черемхово организуют на договорной основе питание учащихся совместно с ИП Банщикова И.В. предоставляющими услуги общественного питания ИП Банщикова И.В. следующих видов:

- за родительскую плату (горячие завтраки, горячие обеды и буфетная продукция).

По желанию родителей учащимся должен быть предоставлен горячий завтрак и обед;

-за родительскую плату

- бесплатное питание для учащихся из многодетных и малоимущих семей;

- питание детей в лагерях дневного пребывания.

3.2. В течение всего учебного года питание в МОУ Школа № 4 г. Черемхово должно быть организовано для всех учащихся ежедневно, включая субботы.

3.3. Руководитель МОУ Школа № 4 г. Черемхово до 1 сентября текущего года издаёт приказ об организации питания всех категорий учащихся I - XI классов, на очередной учебный год.

3.4. Буфетная продукция отпускается учащимся и преподавателям за наличные деньги через буфет.

3.5. С учетом трудностей, возникающих при организации рационального питания учащихся в МОУ Школа № 4 г. Черемхово, ростом цен на продовольственные товары допускается реализация специальных рационов завтраков, обедов с неполным набором блюд, уменьшенными объемами порций первого блюда и гарнира (до 200-250 гр.).

3.6. Ежедневно ведется учет расхода родительской платы на питание учащихся.

3.7. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени персонала, обеспечивающего питание учащихся, устанавливается руководителем МОУ Школа № 4 г. Черемхово в соответствии с действующим законодательством о труде.

3.8. Школьные столовые комплектуются кадрами в соответствии со штатным расписанием: ИП Банщикова И.В. Штат работников школьных столовых должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания.

3.9. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи. Большие перемены должны быть не менее 20-30 минут.

3.10. При организации питания учащихся необходимо пользоваться 10-ти дневным перспективным меню. Перспективное меню подлежит согласованию с территориальными органами госсанэпиднадзора. Перспективное меню в МОУ Школа № 4 г. Черемхово составляет и утверждает ИП Банщикова И.В.

3.11. Ежедневное меню (меню-раскладку) утверждает руководитель МОУ Школа № 4 г. Черемхово.

3.12. Утвержденное меню размещается в обеденном зале. Меню должно содержать, помимо стоимости готового блюда, название кулинарного изделия и сведения о его объеме, расчет калькуляции на вложенные продукты питания в сыром виде на одного ребенка.

3.13. Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисломолочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

3.14. Ассортимент, используемых для приготовления пищи продуктов, должен соответствовать «Ассортименту основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в образовательных учреждениях», указанному в СанПиНе 2.4.5.2409-08.

3.15. При отсутствии на пищеблоках цехов для переработки сырой продукции, склада для хранения сырых продуктов, должна быть организована поставка полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, натуральные и рубленые полуфабрикаты, из которых в результате минимально необходимых технологических операций, получают блюда или кулинарные изделия (буфеты- доготовочные), при наличии разрешения, выданного территориальными органами государственного надзора.

3.16. Доставка пищевых продуктов производится в соответствии с санитарными и ветеринарными правилами.

3.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОУ Школа № 4 г. Черемхово должен осуществляться: при наличии декларации о соответствии и безопасности; документов ветеринарно-санитарной экспертизы; документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение (листок-вкладыш, этикетки; потребительская упаковка с указанием маркировки).

3.18. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должны сохраняться в МОУ Школа № 4 г. Черемхово до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

3.19. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель общеобразовательной организации обязан незамедлительно сообщить в управление образования администрации города Черемхово, территориальные учреждения государственного надзора и здравоохранения.

3.20. При возникновении инфекционных заболеваний предписанием территориального центра государственного надзора вводится дезинфекционный режим. За приготовление дезинфекционных растворов и проведение дезобработки ответственность несет медицинский работник или работник МОУ Школа № 4 г. Черемхово утвержденный приказом.

3.21. Организация питьевого режима производится через стационарные питьевые фонтанчики.

4. УСТРОЙСТВО И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

4.1. Пищеблок МОУ Школа № 4 г. Черемхово оборудуются в соответствии с санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.5.2409-08), строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

4.2. Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

4.3. Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

4.4. Руководитель МОУ Школа № 4 г. Черемхово и ИП Банщикова И.В обязаны обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

4.5. Лица, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.

4.6. На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

4.7. На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Санитарный журнал.
5. Перспективное меню.
6. Ежедневное меню.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Медицинские книжки работников пищеблока.
9. Технологические карты.
10. Ведомость контроля за рационом питания.
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
12. Журнал учета температурного режима в складе для хранения сыпучих продуктов.
13. Журнал учета утилизации пищевых отходов.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1. Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы медицинским работником МОУ Школа № 4 г. Черемхово и членами бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия создается приказом по общеобразовательной организации, в состав которой входят:

- повар школьной столовой;
- медицинский работник;
- представитель администрации общеобразовательной организации, ответственный за питание;
- 2 члена Совета общеобразовательной организации.

5.2. Пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа.

5.3. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища.

5.4. При нарушении технологии приготовления и, в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.5. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу.

5.6. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

5.7. Суточная пищевая проба хранится в холодильнике 48 часов.

6. ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

МОУ Школа № 4 г. Черемхово, юридические лица и ИП Банщикова И.В в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, при организации питания обязаны:

1. Создать условия для хранения продуктов, (выделить помещения, оборудовать склады, обеспечить всем необходимым оборудованием и инвентарем) и утилизации пищевых отходов в соответствии с Федеральным законом от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» и ветеринарно-санитарными правилами сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов, утвержденными Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации от 4 декабря 1995 года № 13-7-2/469.

2. Соблюдать научно обоснованные физиологические нормы питания человека.

3. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, должностных лиц.

4. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

5. Обеспечивать условия хранения и переработки пищевых продуктов, безопасные для здоровья человека.

6. Осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

7. Незамедлительно информировать управление образованием администрации города Черемхово, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу здоровью учащихся.

8. Своевременно осуществлять гигиеническое обучение работников.

9. Осуществлять ежедневный учет поступления готовой продукции для обеспечения бесплатного питания детей из малоимущих и многодетных семей.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. Руководитель МОУ Школа № 4 г. Черемхово обеспечивает организацию производственного контроля за:

- наличием санитарных правил и их выполнение всеми работниками пищеблока;
- должным санитарным состоянием централизованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- необходимыми условиями для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- приемом на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличием медицинских книжек на каждого работника;
- своевременным прохождением предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацией курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнением постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличием санитарного журнала установленной формы;
- ежедневным ведением необходимой документации (бракеражные журналы, журналы здоровья и другие документы, в соответствии с настоящими правилами);
- условиями труда работников, в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацией регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования;

- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей-дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

7.4. Территориальные центры госсанэпиднадзора осуществляют контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов.

7.5. Периодический контроль за организацией питания в общеобразовательных организациях, оздоровительных лагерях дневного пребывания детей осуществляют специалисты органов и учреждений, на которых этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

8.1. Руководитель МОУ Школа № 4 г. Черемхово является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

8.2. Юридические лица и ИП Баншикова И.В. отвечающие за поставку и получение сырой и готовой продукции несут ответственность за качество и соответствие поставляемой продукции требованиям федерального законодательства.

8.3. Должностные лица, по вине которых допущены нарушения санитарных норм и правил организации питания несут дисциплинарную, административную или уголовную ответственность.

Директор МОУ Школа № 4



Лбов К.А.

