



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 45»**

660012, Россия, Красноярский край, город Красноярск, улица Судостроительная, дом 105
тел.: (391) 217-87-40, e-mail: sch45@mailkrsk.ru; <https://sch45krsk.gosuslugi.ru>
ОГРН 1022402298820, ИНН 2464019774, КПП 246401001, ОКПО 41056366

РАССМОТРЕНО:

УТВЕРЖДАЮ:

Педагогическим советом
муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 45»

Директор муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 45»

Ю.С. Каменская

Протокол от 10.07.2024 № 9

Приказ от 10.07.2024 № 01-06-97/1



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАОУ СШ № 45

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение по организации питания, взимания и расходования родительской платы в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 45» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», СанПиН 2.3/2.4.2590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

1.2 Питание в школе осуществляется структурным подразделением «Столовая» школы.

1.3 В учреждении созданы следующие условия по организации питания обучающихся:

- предусмотрены линия раздачи, производственные помещения для приготовления пищи, обработки и хранения сырья, мытья посуды, полностью оснащенные необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованием СанПиН;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся), графики приема пищи могут изменяться в зависимости от складывающейся эпидемиологической обстановки;
- разработано и утверждено директором школы (в отсутствие директора школы — лицом, временно исполняющим обязанности директора школы)

(далее – руководитель школы) примерное цикличное меню, исходя из нормы питания на одного ребенка в день. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН;

- на основании цикличного меню составляется ежедневное меню и меню-раскладка. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

1.4 Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, ведение

консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с обучающимися и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5 Администрация школы осуществляет отбор поставщиков пищевой продукции, в соответствии с Положением о закупках учреждения, руководствуясь Федеральным законом

№ 223-ФЗ от 18.07.2011 «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

1.6. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств, и средств от приносящей доход деятельности школы (за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся).

2. ДОКУМЕНТАЦИЯ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ «СТОЛОВАЯ»

2.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- цикличное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа;
- журнал инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по рекомендуемой форме;

- журнал учета проведения проверок.

3. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (12-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
 - 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
 - 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка- бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А.
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с программой производственного контроля в структурном подразделении «Столовая» школы;

4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ «СТОЛОВАЯ» (ДАЛЕЕ – ПИЩЕБЛОКА) ШКОЛЫ

4.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не имеющие запрета на занятие трудовой деятельностью в сфере образования с участием несовершеннолетних.

4.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном

порядке. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.3. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация в сфере организации общественного питания.

5. ОБЯЗАННОСТИ МЕДИЦИНСКОГО РАБОТНИКА ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение цикличного меню.

5.2. Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического меню.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся, контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю школы и руководителю структурного подразделения «Столовая» школы для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по рекомендованной форме.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю школы.

5.6. Медицинский работник (организации осуществляющей медицинское обслуживание учащихся) контролирует:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по

организации питания медицинский работник в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»,

«Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.7. Медицинский работник обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и директора школы информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

6. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем школы.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.4. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ В ШКОЛЕ

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

7.2. Общественный контроль основан на принципах максимальной прозрачности и открытости для всех участников образовательных отношений и проводится в соответствии с Положением «О родительском контроле за организацией питания»

7.3. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

7.4. Итоги проведенных административных и общественных проверок, проверок надзорных органов, рассматриваются на планерных совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

7.5. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

7.6. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и

пищевых отравлений руководитель школы обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образования, территориальный орган Роспотребнадзора.

7.7. При условии выявления нарушений в ходе организации питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в школе проводится расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.