

СОГЛАСОВАНО

председатель профсоюзного комитета МОУ
«Казаковская начальная школа –
детский сад»


К.В. Коробейникова
«29» августа 2016 г.

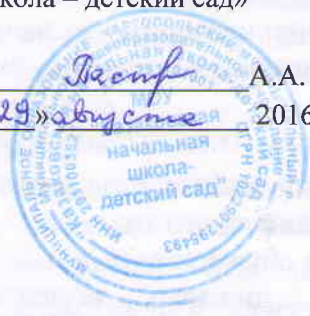
Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете

Протокол № 1 от
«29» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МСУ «Казаковская начальная
школа – детский сад»


А.А. Пастухова
«29» августа 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся начальной школы МОУ «Казаковская начальная школа – детский сад»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания обучающихся начальной школы муниципального общеобразовательного учреждения «Казаковская начальная школа – детский сад» (далее – Учреждение)

1.2. Положение разработано в соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.; Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ; санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом Учреждения.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в начальной школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями).

1.4. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Директор Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (заведующий хозяйством, работники пищеблока, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели).

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся начальной школы.

1.6. Организация питания учеников начальной школы осуществляется полностью из средств родителей (законных представителей).

Если в начальной школе имеются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, занимающиеся по адаптированным общеобразовательным программам, то в соответствии с частью 4 статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании Распоряжения администрации муниципального образования «Каргопольский муниципальный район» от 29 сентября 2014 года № 254-ро «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам в муниципальных образовательных организациях на территории муниципального образования «Каргопольский муниципальный район» данные обучающиеся обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счёт средств местного бюджета.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, принимается и утверждается приказом директора.

1.8. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.7. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся начальной школы в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- организация работы пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

3. Общие принципы организация питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

3.2. Для обучающихся начальной школы организован горячий завтрак.

3.3. Для организации питания учащихся используется пищеблок, соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

3.4. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей младшего школьного возраста, утвержденным директором Учреждения.

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

3.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

3.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с директором Учреждения запрещается.

3.8. Ежедневно ведется учет питающихся детей с занесением данных в табель посещаемости. Табель ведет работник, ответственный за организацию питания школьников.

3.9. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.11. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.12. Выдача пищи осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, директора, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

3.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение 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, маркировочные 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 бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.15. 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.

3.16. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. По мере появления неисправностей и устранения их вносятся записи в журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования.

3.17. 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.

3.18. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

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

3.20. 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.

3.21. 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 ангина, 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 раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.22. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, 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. Получение пищи осуществляется ответственным за организацию питания обучающихся начальной школы строго по графику, утвержденному директором Учреждения.

График работы столовой (комнаты для приема пищи) так же ежегодно утверждается приказом директора.

3.24. Прием пищи обучающихся организован в столовой (в комнате для приема пищи) и осуществляется под контролем классных руководителей.

Педагоги обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ежегодно (в начале учебного года) директором Учреждения издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в таблицу учета посещаемости детей.

4.3. В случае снижения численности детей, продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: размороженное мясо, птица, печень, так как перед закладкой, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.4. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

4.5. Начисление платы за питание производится бухгалтерией Учреждения на основании таблиц учета посещаемости детей. Бухгалтерия Учреждения ведет контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств.

4.6. Число детодней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

5. Контроль за организацией питания

5.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

5.2. В годовой план работы Учреждения директором совместно с медицинским персоналом вносятся мероприятия контроля за организацией питания в течение учебного года.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляет: директор, медицинская сестра, учителя, заведующий хозяйством.

5.4. С целью обеспечения открытости и улучшения работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются родительская общественность.

5.5. Заведующий хозяйством осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

5.6. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общих родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.7. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями.