

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в школе является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация оборудования школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Лица, поступающие на работу, связанную с организацией питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо в школе (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или 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 за организацию питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Порядок поставки продуктов

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой.

4.2. Поставщик поставяет товар 2 раза в неделю отдельными партиями по заявкам школы, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов школы.

- 4.4. Товар передается в соответствии с заявкой школы, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.
- 4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.
- 4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок школы.

5. Условия и сроки хранения продуктов

- 5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, повара и кладовщика школы, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.
- 5.2. Пищевые продукты, поступающие в школу, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.
- 5.3. 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.
- 5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- 5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
- 5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.
- 5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

- 6.1. Обучающиеся школы получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в школе.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школы.

6.4. Вносить изменения в утвержденное меню, без согласования с директором школы запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником школы составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима школы) для каждой возрастной группы детей.

6.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

6.8. При составлении меню для школьников учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

6.9. 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 с учетом ее пищевой ценности.

6.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

6.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.13. При наличии детей в школе, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.15. Индивидуальное меню должно быть разработано с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

6.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в школе.

7. Порядок организации питания в школе

7.1. Организация питания обучающихся в школе является обязательным направлением деятельности школы.

7.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в школе обеспечиваются горячим питанием (горячие завтраки) за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Рязанской области, бюджета муниципального образования — Шиловский муниципальный район Рязанской области, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Стоимость питания в день на одного ученика составляет 70 рублей 93 копейки.

7.3. Обучающиеся по образовательным программам основного общего образования и среднего общего образования в школе обеспечиваются горячим питанием (горячие завтраки) за счет бюджетных ассигнований муниципального образования — Шиловский муниципальный район Рязанской области, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Стоимость питания в день на одного ученика составляет 48 рубля 76 копеек.

7.4. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

7.5. Вторым питанием за счет средств муниципального бюджета (из расчета 48 рублей 76 копеек в день на 1 ученика за каждое питание) обеспечиваются обучающиеся следующих категорий:

дети- инвалиды;

инвалиды;

дети с ограниченными возможностями здоровья;

обучающиеся по состоянию здоровья на дому;

дети с туберкулезной интоксикацией;

дети из многодетных семей, имеющих среднедушевой доход, размер которого не превышает величину прожиточного минимума на душу населения, установленную в Рязанской области;

дети участников специальной военной операции.

7.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак, обед). Питание обучающихся (обеда), посещающих группы продленного

дня (далее обучающиеся ГПД) организуется за счет родительских средств из расчета 60 рублей 00 копеек в день на одного ученика.

Основанием для отнесения обучающихся ГПД к льготным категориям, дающее право на получение средств муниципального бюджета для оплаты питания являются:

заявление родителей (законных представителей) обучающихся ГПД;

копия документа, выданная органом социальной защиты населения субъекта Российской Федерации, подтверждающего статус многодетной семьи (с выдержанными сроками действия);

копия документа, выданного органом опеки и попечительства, об установлении опеки (попечительства);

копия документа, выданного органом социальной защиты населения субъекта Российской Федерации, подтверждающего статус малообеспеченной семьи с указанием, что семья состоит на учете в органе социальной защиты и получает пособие на данного ребенка;

акт обследования социально-бытовых условий.

7.7. Питание предоставляется обучающимся и воспитанникам в учебные дни без права получения компенсаций за пропущенные дни.

7.8. Обеспечение питанием обучающихся, находящихся на индивидуальном обучении на дому по медицинским показаниям, осуществляется путем предоставления набора продуктов до 10 числа месяца следующего за отчетным месяцем, либо предоставлением денежной компенсации по выбору родителя (законного представителя) ребёнка. Порядок выплаты денежной компенсации определен постановлением администрации муниципального образования - Шиловский муниципальный район Рязанской области.

7.9. В столовой ежедневно вывешивается утвержденное директором школы меню.

7.10. Классные руководители несут ответственность за порядок в столовой во время приёма пищи учащимися класса.

Классные руководители несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления льготного питания, ежедневно своевременно лично предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

8. Порядок предоставления льготного питания

8.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием после предоставления пакета документов.

8.2. Решение о предоставлении обучающимся бесплатного питания принимает общешкольный родительский комитет.

8.3. На основании решения общешкольного родительского комитета предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей), директор школы издает приказ о предоставлении обучающимся льготы на питание и утверждает список обучающихся, которым предоставляется льготное питание.

8.4. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.

8.5. Исходя из финансовых возможностей, может быть установлена льгота в размере не полной оплаты питания, а освобождение на 25%-50%-75% от расчетной стоимости питания. В этом случае оставшуюся часть должны оплачивать родители.

8.6. Классный руководитель ведет ежедневный учет питающихся на льготной (бесплатной) основе.

8.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячие завтраки, обеды и льготное питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, в школе ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.