

ПРИНЯТО
Решением совета МОУ
«СОШ пос. им. Морозова»
Протокол № 6 от 03.03.2021г

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ
«СОШ пос. им. Морозова»
от 03.03.2021г. № 89

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
(дополнения и изменения)

Внести дополнения и изменения в **Положение об организации питания обучающихся** от 28.08.2018 б/н

В раздел **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:**

Добавить пункты

- 1.1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в РФ» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МОУ «СОШ пос. им. Морозова».
- 1.1.2. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.
- 1.1.3. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом (договором). Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом №44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за питание обучающихся в ОУ.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации.

В раздел **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

Добавить пункты

2.9.1. В ОУ организуется питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале. (Для данной категории детей по необходимости предоставляется временное хранение готовых блюд и пищевой продукции в холодильнике, пользование микроволновой печью для разогрева блюд, условия для мытья рук) – требования п.8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.9.2. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

- Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- Размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- Реализация на следующий день готовых блюд;

- Замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- Привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2.20.1. Меню разрабатывается и утверждается (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

2.20.2. Меню основного (организованного) питания (согласно п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) ежедневно размещается на официальном сайте школы, в обеденном зале на информационном стенде на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи (завтрак, обед, полдник), наименованием блюда, массы порции, калорийности порции.

На сайте и стендах обеденного зала размещаются рекомендации по организации здорового питания детей.

Добавить

Раздел 4. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА.

(п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.23590-20).

4.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ.

4.2. Медицинский персонал (или член комиссии по контролю и организации питания в ОУ) 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 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 временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами.

4.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой **ОБЯЗАНЫ**:

- Оставлять в специально отведенном месте 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 предприятия общественного 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.

4.4. Пищеблок должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с

пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения пищевой продукции.

4.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, выполненные так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

4.6. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных зонах.

4.8. Размещенное в зонах оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, соединенными с системой вытяжной вентиляции. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

4.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

Считать

Разделом 5 (раздел 4) КОМПЕТЕНЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

Разделом 6 (раздел 5) КОМПЕТЕНЦИЯ И РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ