

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №46»

ПРИНЯТО
на заседании управляющего совета
МБОУ «ЦО №46»
Протокол от 21.08.2020 №1



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ЦО №46»
П. М. Хоруженко
приказ от 21.08.2020 № 74

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Конвенцией ООН о правах ребенка,
- Конституцией Российской Федерации,
- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»,
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»,

- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка» (с изменениями и дополнениями),

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями),

- Законом Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- распоряжением правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»,

- нормативными правовыми актами Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания,

- приказами управления образования администрации города Тулы по вопросам организации питания,

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 46» (далее – МБОУ «ЦО №46»).

1.2. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены решениями Тульской городской Думы и постановлениями администрации города Тулы.

1.3. Настоящее Положение определяет условия организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1.4. Положения разработано с учетом особой значимости организации питания обучающихся как одного из основных элементов сохранения здоровья, в целях социальной поддержки обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей, а также обучающихся из семей, попавших в трудную жизненную ситуацию.

1.5. Основными задачами организации питания детей являются:

- создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- укрепление здоровья обучающихся;
- развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания.

1.6. Организацию питания обучающихся осуществляет МБОУ «ЦО №46» Питание детей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, предусматривает в обязательном порядке наличие горячего питания с учетом норм обеспечения питанием детей, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.7. При организации питания детей МБОУ «ЦО №46» обязан:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;
- размещать на официальном МБОУ «ЦО №46» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей и поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

1.8. МБОУ «ЦО №46» организуется работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2. Организация питания обучающихся учебных корпусов № 1 и № 2

2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.2.2821-10.

2.2. МБОУ «ЦО №46»:

- принимает необходимые меры для организации двухразового горячего питания (завтрак и обед) для всех обучающихся, а для обучающихся, посещающих группу продленного дня, трехразового питания;
- создает необходимые условия для работы буфета.

2.3. Питание в МБОУ «ЦО №46» организовано путем заключения МБОУ «ЦО №46» договоров продуктов с поставщиками продуктов, которые

определяются на основании открытого аукциона на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся. Для проведения открытого аукциона МБОУ «ЦО №46» направляет заявку в уполномоченный орган, осуществляющий все действия в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.4. Питание обучающихся организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.5. Питание учащихся в МБОУ «ЦО №46» осуществляется в течение в течение 5 учебных дней в неделю при 5-дневной учебной неделе.

Для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед) по месту обучения - на базе пищеблоков учебных корпусов № 1 и № 2. При организации работы групп продленного дня в МБОУ «ЦО №46» предусматривается трехразовое питание обучающихся: завтрак - на перемене во время учебных занятия; обед – в период пребывания в группе продленного дня; полдник.

2.6. Обучающиеся получают питание на бесплатной основе в соответствии с нормативными документами муниципального образования город Тула.

2.7. Обучающиеся могут получать горячее питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей).

2.8. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Отпуск горячего питания обучающимся организовывается по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств, и т.д.) утверждается приказом директора МБОУ «ЦО №46».

2.9. Питание обучающихся МБОУ «ЦО №46» осуществляется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10-14 дней) по рекомендуемой форме составления примерного меню, а также меню-раскладками, содержащими количественные данные о рецептуре блюд.

2.9.1. Примерное меню согласовывается Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области (далее – орган Роспотребнадзора) и утверждается директором МБОУ «ЦО №46».

2.9.2. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 лет и 12-18 лет).

2.9.3. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в МБОУ «ЦО №46», возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

2.9.4. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (приложение 4 к СанПиН 2.4.5.2409-08). Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация МБОУ «ЦО №46» информирует родителей (законных представителей) обучающихся.

2.10. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.11. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором МБОУ «ЦО №46» меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.14. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, организуют в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи.

2.15. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания (приложение 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08). Ассортимент дополнительного питания в этом случае утверждается директором МБОУ «ЦО №46» ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным управлением Роспотребнадзора по Тульской области.

2.16. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

2.17. Перечень категорий обучающихся, которые обеспечиваются бесплатным питанием, устанавливается решением Тульской городской Думы и постановлением администрации города Тулы.

2.18. Условия определения категорий обучающихся для получения питания:

2.18.1. Бесплатное питание обучающимся в МБОУ «ЦО №46» предоставляется по приказу директора на основании пакета документов, который предоставляется родителями (законными представителями).

2.18.2. Для предоставления горячего питания (завтрак) обучающимся 1- 5 классов подается заявление родителей (законных представителей) с просьбой о предоставлении питания (приложение) либо заявление об отказе от него (в случаях, если обучающийся имеет какие-либо медицинские противопоказания).

2.18.3. Для предоставления горячего питания обучающимся из семей, отнесенных к категории малообеспеченных (к категории малообеспеченных относятся семьи, в которых среднемесячный доход на одного члена семьи не превышает прожиточного минимума, установленного на территории Тульской области), родители (законные представители) представляют в МБОУ «ЦО №46» документы:

- заявление родителей (законных представителей) (приложение);
- справку с места жительства о составе семьи, подтверждающую совместное проживание обучающихся с родителями (законными представителями);
- справки о доходах родителей (законных представителей) и других совместно проживающих членов семьи за 3 последних календарных месяца, предшествующих месяцу подачи заявления.

2.18.4. Горячее питание (обед) детям-инвалидам, обучающимся и посещающим МБОУ «ЦО №46», предоставляется на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей) (приложение);
- справки из медицинского учреждения, подтверждающей инвалидность.

2.18.5. Дети-инвалиды, обучающиеся на дому, получают замену горячего питания сухими пайками на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей) (приложение);
- справки из медицинского учреждения, подтверждающей инвалидность;
- справки из медицинского учреждения с рекомендацией обучения на дому.

2.18.6. Предоставление горячего питания обучающимся из многодетных семей производится на основании следующих документов:

- заявления родителей (законных представителей) (приложение);
- копии документа, подтверждающего, что семья является многодетной (удостоверение многодетной семьи Тульской области).

2.18.7. Все перечисленные документы представляются 2 раза в год (на 1 сентября и 1 января) и хранятся в МБОУ «ЦО №46».

2.19. Родители (законные представители) обучающихся, не относящихся к категориям указанным в пунктах 2.18.2. – 2.18.7., оплачивают стоимость питания полностью.

3. Организация питания обучающихся учебных корпусов №3 и №4:

3.1. Организация питания осуществляется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

3.2. Режим питания обучающихся по отдельным приемам пищи в учебных корпусах соответствует утвержденному графику, составленному с учетом норм пункта 15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 (таблица 5).

3.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным директором МБОУ «ЦО №46», рассчитанным на 10 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение № 1 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.3.1. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58% (пункт 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.3.2. Питание обучающихся должно обеспечивать 90-95% суточного рациона.

3.3.3. При составлении меню должны учитываться суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) согласно приложению № 13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.4. Примерное меню должно содержать информацию о наименовании блюд и кулинарных изделий, массе порций, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, энергетической и пищевой ценности рациона «итого за день». В примерном меню обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

3.5. На основании утвержденного примерного меню ежедневно медицинским работникам или другим ответственным за организацию питания составляется меню-требование с указанием выхода блюд для воспитанников от 1-го года до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет. Меню-требование утверждается подписывается заместителем директора по дошкольной работе, медицинской сестрой, поваром и кладовщиком.

3.5.1. Меню-требование составляется на основании технологических карт, утвержденных директором МБОУ «ЦО №46».

3.5.2. Меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

3.5.3. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования директора МБОУ «ЦО №46» или назначенного его приказом должностного лица (заместителя директора по дошкольной работе) запрещается.

3.5.4. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продуктов) медицинским

работником или ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью директора МБОУ «ЦО №46» или назначенным по его приказу должностным лицом (заместителем директора по дошкольной работе). Исправления в меню-требование не допускаются.

3.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

3.7. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

3.7.1. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей и при обязательном информировании родителей (законных представителей) о проведении витаминизации.

3.7.2. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1-го года до 3-х лет - 35 мг, для детей 3-х – 7-ми лет - 50,0 мг на порцию.

3.7.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иного ответственного лица).

3.7.4. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13), который хранится один год.

3.8. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются обучающимися, не является основанием для корректировки рациона. Если отсутствуют медицинские противопоказания, необходимо добиться, без принуждения, чтобы обучающийся приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

3.8.1. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного обучающегося), на основании заключения врача.

3.9. Для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) обучающихся информируют об ассортименте питания, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд и веса порций.

3.10. Организация питания воспитанников в группах.

3.10.1. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

- созданию безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи обучающимися;

3.10.2. Питание детей организуется в помещении групповой. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МБОУ «ЦО №46» или назначенным по его приказу должностным лицом (заместителем директора по дошкольной работе). Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется младшими воспитателями в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.10.3. Привлекать обучающихся к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.10.4. Перед раздачей пищи обучающимся младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.10.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение обучающихся в обеденной зоне.

3.10.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставят хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо;
- обучающиеся рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления обучающимися блюда младший воспитатель убирает со столов салатники;
- обучающиеся приступают к приему первого блюда;
- по окончании младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подают второе блюдо;
- прием пищи заканчивают приемом третьего блюда.

3.10.7. В группах раннего возраста обучающихся, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.11. Порядок учета питания.

3.11.1. Ежедневно медицинский работник или ответственный за организацию питания составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании табеля посещаемости воспитанниками учебного корпуса.

3.11.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии обучающихся в группах ответственному за организацию питания, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок. В зависимости от количества детей, пришедших к завтраку, вносится корректировка в меню-требование по количеству порций на второй завтрак,

обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина.

3.11.3. В случае снижения численности обучающихся, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим обучающимся, как дополнительное питание в виде увеличения порции блюда.

3.11.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина) обучающиеся, отсутствующие в учебном корпусе, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад.

3.11.4.1. Не подлежат возврату на склад следующие продукты:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30 ч., продукты дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

3.11.4.2. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

3.11.5. Если на завтрак пришло больше обучающихся, чем было заявлено, то для всех обучающихся уменьшают выход блюд и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших обучающихся. Кладовщику необходимо предусматривать возможность дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

3.11.6. Учет продуктов ведется кладовщиком в Журнале учета продуктов питания. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

3.11.7. Родительская плата взимается за плановое количество дней посещения ребенком учебного корпуса. В конце месяца производится перерасчет родительской платы за фактические дни посещения согласно таблице учета посещаемости. Родительская плата не взимается в случае отсутствия ребенка в учебном корпусе.

4. Контроль организации питания

4.1. При осуществлении контроля администрация МБОУ «ЦО №46» руководствуется нормативными правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровней.

4.2. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими

картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

4.3. Директор Гуманитарно-математического лицея или назначенное его приказом должностное лицо (заместитель директора по дошкольной работе и (или) иное лицо):

4.3.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся;

4.3.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;

4.3.3. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;

4.3.4. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;

4.3.5. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

4.3.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

4.3.7. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания в МБОУ «ЦО №46»,

- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,

- разнообразия ассортимента меню,

- работы ответственных за организацию питания обучающихся в учебных корпусах,

- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;

- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

4.4. Ответственный за организацию питания в учебных корпусах № 1 и № 2 МБОУ «ЦО №46» осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;

- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание в соответствии с пунктами 2.18.2. – 2.18.7. настоящего Положения;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.5. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в учебном корпусе;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

4.6. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

4.7. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 1 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.8. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора МБОУ «ЦО №46». Комиссия формируется в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока (заведующего производством, шеф-повара) и ответственного за организацию питания обучающихся (заместителя директора по дошкольной работе).

4.9. Обязанности бракеражной комиссии при организации контроля:

4.9.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения;

4.9.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья;

4.9.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.9.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

4.9.5. Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов;

4.9.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

4.9.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи: определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки;

4.9.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам;

4.9.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы;

4.9.10. Контролирует осуществление С-витаминизации III блюда;

4.9.11. Проверяет соответствие ежедневного меню примерному меню по суммарному объему блюд и пищевой ценности рациона по каждому приему пищи.

4.10. Контроль организации питания обучающихся также осуществляют:

- Территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Тульской области;

- представители Совета по питанию МБОУ «ЦО №46», родительской общественности.

4.11. Контроль деятельности директора МБОУ «ЦО №46» за исполнением договоров (контрактов) по организации питания обучающихся, за организацией питания осуществляет управление образования администрации города Тулы.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

5.1. Директор МБОУ «ЦО №46»:

5.1.1. Является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;

5.1.2. Организует питание обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, муниципального образования город Тула, приказами управления образования администрации города Тулы, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом МБОУ «ЦО №46»;

5.1.3. Создает условия для организации питания обучающихся, в том числе:

- предусматривает складские помещения для хранения продуктов, производственные помещения для приготовления пищи, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, стеллажами, инвентарем, весоизмерительными приборами,

- укомплектовывает штат работников пищеблока профессиональными кадрами, способствует обучению, повышению квалификации и профессионального мастерства поваров,

- заключает договора на поставку продуктов и контролирует исполнение условий поставки,

- заключает договора на ремонт технологического и холодильного оборудования, госповерку весоизмерительной техники,

- обеспечивает помещение для приёма пищи, оснащённое необходимым набором и количеством мебели,
- создает условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены,
- обеспечивает проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации,
- утверждает график работы столовой;

5.1.4. Издаёт приказ о режиме питания в учебных корпусах МБОУ «ЦО №46»;

5.1.5. Утверждает списочный состав обучающихся, имеющих право на получение бесплатного питания;

5.1.6. Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, группах, общешкольного родительского собрания, а также органов самоуправления;

5.1.7. Обеспечивает ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13);

5.1.8. Предоставляет (ежемесячно до 05 числа следующего за отчетным) информацию об организации питания обучающихся;

5.1.9. Организует проведение мониторинга организации школьного питания в соответствии с запросами;

5.1.10. Расходует средства на питание в строгом соответствии с утвержденными ассигнованиями в бюджете муниципального образования город Тула для категорий обучающихся;

5.1.11. Несёт персональную ответственность за организацию питания обучающихся в МБОУ «ЦО №46» и целевое использование финансовых средств;

5.1.12. Представляет учредителю, управлению образования администрации города Тулы, представителям проверяющих органов необходимую информацию по организации питания обучающихся.

5.2. Ответственные за организацию питания обучающихся в учебных корпусах № 1 и № 2:

5.2.1. Координируют и контролируют деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в МБОУ «ЦО №46»;

5.2.2. Формируют сводный список обучающихся для предоставления питания;

5.2.3. Предоставляют списки обучающихся для расчёта средств на питание обучающихся в централизованную бухгалтерию;

5.2.4. Обеспечивают учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием;

5.2.5. Формируют список и ведут учет детей льготных категорий, нуждающихся в обеспечении питанием;

5.2.6. Готовят ежемесячно до 05 числа следующего за отчетным информацию об организации питания обучающихся;

- 5.2.7. Ведут ежедневно бракеражный журнал;
- 5.2.8. Осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания, организации питания в соответствии с запросами;
- 5.2.9. Вносят предложения по улучшению организации питания.
- 5.3. Заместители директора по дошкольной работе выполняют по поручению директора функции по организации питания в учебных корпусах в соответствии с пунктами 5.1., 5.2. настоящего Положения.
- 5.4. Классные руководители в учебных корпусах № 1 и № 2:
- 5.4.1. Ежедневно представляют в столовую заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся на следующий учебный день;
- 5.4.2. Ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняют представленную накануне заявку;
- 5.4.3. Обеспечивают организованное посещение столовой учащимися класса;
- 5.4.4. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;
- 5.4.5. Вносят предложения по улучшению питания для обсуждения на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, на совещаниях при директоре.
- 5.5. Воспитатели в учебных корпусах №3 и №4:
- 5.5.1. Ежедневно представляют заявку для организации питания на фактическое количество обучающихся на следующий день до 13.00;
- 5.5.2. Ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления питания, уточняют представленную накануне заявку;
- 5.5.3. Предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы полноценного питания обучающихся;
- 5.5.4. Вносят предложения по улучшению питания для обсуждения на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, на совещаниях при директоре.
- 5.6. Директор Гуманитарно-математического лицея – организатор питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:
- 5.6.1. Наличие в МБОУ «ЦО №46» санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13;
- 5.6.2. Выполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 всеми подчиненными работниками;
- 5.6.3. Организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

5.6.4. Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

5.6.5. Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

5.6.6. Наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

5.6.7. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

5.6.8. Организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

5.6.9. Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

5.6.10. Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды;

5.6.11. Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

5.7. Работники пищеблока и младшие воспитатели:

5.7.1. Обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы;

- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

5.7.2. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся
- 6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
- 6.1.1. Подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- 6.1.2. Вносить в установленном порядке предложения по улучшению организации питания лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного самоуправления;
- 6.1.3. Знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- 6.1.4. Принимать участие в деятельности органов государственно-общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.
- 6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- 6.2.1. Своевременно подавать МБОУ «ЦО №46» заявление на бесплатное питание ребенка, все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами.
- 6.2.2. Своевременно сообщать воспитателю, классному руководителю о болезни обучающегося или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия.
- 6.2.3. Своевременно предупреждать медицинского работника и (или) воспитателя, классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у обучающегося.
- 6.2.4. Вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

Приложение
к Положению об организации питания
Директору МБОУ «ЦО №46»
Л.М.Хруженко

(фамилия, имя, отчество родителя (законного представителя))

заявление.

Прошу поставить моего ребенка _____,
(фамилия, имя)

ученика (-цу) _____ класса, на бесплатное горячее питание (завтрак,
обед)

(нужное подчеркнуть)

Причина постановки: (обучающийся 1-5-х классов; обучающийся из семьи,
отнесенной к категории малообеспеченных; ребенок-инвалид, посещающий
школу; ребенок-инвалид, обучающийся на дому; обучающийся из
многодетной семьи).

(нужное подчеркнуть)

_____ 20 ____ года _____
(подпись)