

Принято
Советом школы
Протокол № 2
от «26» апреля 2021г.

Утверждено
Приказом директора
ГООУ РК «С(К)Ш № 42» г. Воркуты
от 25.01.2022г. № 12/1-од

Положение об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в ГООУ РК «С(К)Ш № 42» г. Воркуты, в дальнейшем - «Положение», разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 года № 273 – ФЗ , в соответствии с приказом Министерства Образования Республики Коми от 22.01.2010г. № 58 «Об организации питания воспитанников государственных специальных (коррекционных) образовательных учреждений», приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Устава школы, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» Федеральных законов, постановлений, приказов, и др. нормативно-правовых актов.

1.2. Основные задачи организации питания обучающихся, воспитанников 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет общие принципы организации питания обучающихся, воспитанников в учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность в сфере организации питания в учреждении.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

2.1. Администрация ГООУ РК «С(К)Ш № 42» г. Воркуты осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, воспитанниками, родителями (законными представителями) с целью организации здорового питания обучающихся, воспитанников.

2.2. Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников в специально отведенном помещении для питания (столовая) соответствующая требованиям санитарно- гигиенических норм и правил.

2.3. Осуществляет за свой счет:

- капитальный, текущий ремонт и реконструкцию пищеблоков при учебном заведении (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования; обеспечивает за свой счет его технический надзор, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, очистку канализационных ям и колодцев; поверку и клеймение весоизмерительного оборудования;
- обеспечивает наличие фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, а также столовых приборов (ложки, вилки, ножи), посуды для приготовления и хранения готовых блюд из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов (допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки, повторное использование одноразовой посуды не допускается);
- охрану объектов общественного питания, размещенных на территории учебного учреждения, оснащение их пожарно-сторожевой сигнализацией; совместно с предприятиями общественного питания организывает во все учебные дни рациональное питание обучающихся в соответствии с данными рекомендациями и другими нормативными документами;
- осуществляет организационную работу по вопросам питания обучающихся, проведения учета и расчетов за питание с предприятиями общественного питания.

Обеспечивает контроль за правильным расходованием и своевременным финансированием средств на эти цели.

2.3. Для обеспечения здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания, примерное десятидневное меню, меню-раскладки.

2.4. На поставку продуктов питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

2.5. Руководитель учреждения назначает приказом ответственного за организацию питания, возложив на него обязанность вести учет питания обучающихся.

2.6. Обеспечение питанием обучающимся, не посещающих образовательное учреждение по медицинским показаниям, осуществляется путем предоставления им набора продуктов в виде сухого пайка.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Работники столовой выдают на закрепленные за классами столы количество порций, в соответствии с заявкой на количество питающихся, которая предоставляется вечером предшествующего дня и уточняется дежурным воспитателем группы в день питания не позднее 2-го урока.

3.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором ГОУ РК «С(К)Ш № 42» г. Воркуты.

3.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней в неделю в режиме работы учреждения.

3.4. В школе установлен режим предоставления питания обучающимся, воспитанникам в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Ежегодно, в начале учебного года составляется график приема пищи и утверждается приказом директора ГОУ РК «С(К)Ш № 42» г. Воркуты.

3.5. Питание организуется по классам - группам в сопровождении педагогов (учителей, воспитателей) в соответствии с режимом предоставления питания обучающимся, воспитанникам

3.6. Заместитель директора, курирующий ВР учреждения, обеспечивает дежурство педагогов и обучающихся, воспитанников в помещении столовой.

3.7. Дежурные педагоги и обучающиеся, воспитанники обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Учителя, проводившие 2-ой урок осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью школьной столовой во время второго завтрака.

3.9. Учителя, проводящие 1^{ый} урок ежедневно вносят данные в табель учета.

3.10. Ежемесячно табеля по классам сдаются классными руководителями в первый день следующего месяца ответственному по питанию, сводный табель учёта сдаётся ответственным по питанию.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ РАБОТНИКОВ В ШКОЛЕ.

4.1. Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе, в течение перерывов между занятиями (перемен).

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ НА ДОМУ

5.1. Обеспечение питанием обучающихся государственных специальных (коррекционных) образовательных учреждений, не посещающих школу по медицинским показателям, осуществляется путем предоставления им набора в виде сухого пайка.

5.2. Состав набора формируется только из пищевых продуктов, перечисленных в приложении 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 и реализуемых в потребительской упаковке. При формировании данного набора продуктов необходимо обязательно учитывать требования приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08. Недопустима замена набора пищевых продуктов, указанных в приложении 9 СанПиН 2.4.5.2409-08, продуктами, указанными в приложении 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08, так как данные наборы относятся только к организации горячего питания обучающихся непосредственно в общеобразовательной организации.

5.3. Порядок предоставления наборов продуктов в виде сухих пайков обучающимся 1-9 классов, находящимся на индивидуальном обучении на дому по медицинским показаниям, определяется образовательным учреждением самостоятельно с учетом норм питания. На организацию набора, в виде сухого пайка, распространяется сумма в размере 40 процентов от расчетной стоимости двухразового питания воспитанника государственного учреждения Республики Коми, с учетом его возраста: до 12 лет, до 18 лет.

5.4. Стоимость питания может изменяться в течение года в зависимости от изменения рыночной стоимости продуктов питания.

5.5. Днем посещения занятий воспитанников, обучающимися на дому по медицинским показаниям, считается день проведения учителем учебных занятий в соответствии с учебным планом и расписанием занятий.

5.6. Продуктовый набор выдается родителям (или лицами их замещающим) по накладной, на основании документа, удостоверяющего личность родителя (или лиц их замещающих).

5.7. Продуктовый набор выдается один раз в месяц.

5.8. Продуктовый набор должен соответствовать сбалансированности и калорийности питания (приложение № 7 к СанПиН 2.4.5.2409-08). Утвержденные наборы продуктов для детей,

обучающихся на дому включают все необходимые детям группы продуктов, ассортимент которых может меняться в пределах утвержденного набора.

5.9. Организация выдачи набора продуктов в учреждении осуществляется ответственным по питанию, заведующим производством.

5.10. Контроль за организацией питания наборов в виде сухого пайка возлагается на ответственного за организацию питания в школе, назначенного приказом директора.

Приложение № 7
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.

32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение № 8
к СанПиН 2.4.5.2409-08
Таблица 1

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающегося			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250<*>	250<*>	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280<*>	320<*>
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185<*>	185<*>
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(95)	86(105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60(76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар <***>	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2

Соль	5	7	5	7
------	---	---	---	---

Примечание:

<*>Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<*>Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***>В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица 2

Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2 и 4 разовом питании

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4 разовом питании	При 2 разовом питании
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.н.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2

Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	05	0.5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1.5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Приложение № 9
к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуется, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Кисломолочные напитки (2,5% и 3,5% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8	Сыры сычужные твердые для	до 125 г	реализуются в ассортименте,

	приготовления бутербродов		в потребительской упаковке
9	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: медицинская сестра, ответственный по питанию и шеф-повар. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

6.2. Медицинская сестра отслеживает дифференцированность меню по возрастным группам с 7-12 лет и с 12-18 лет, выполнение норм потребления пищевых веществ, калорийности пищи по возрастным группам

6.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.4. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению

премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и в других формах не допускается.

В проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.