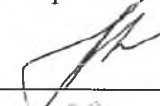


Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ № 87» г. Перми


_____ Н.В. Мокрушина
«11» 09 2011 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «средняя общеобразовательная школа № 87» г. Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «средняя общеобразовательная школа № 87» г. Перми (далее - МАОУ «СОШ № 87» г. Перми) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «СОШ № 87» г. Перми по графику, утвержденному директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным (12-дневным) меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми.

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ограниченными

возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.6. Обеспечение питанием в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ «СОШ № 87» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0172-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0181-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г.

№ 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,

постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ»,

приказ начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализация кулинарной продукции

2.5. Администрация МАОУ «СОШ № 87» г. Перми совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МАОУ «СОШ № 87» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «СОШ № 87» г. Перми в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ «СОШ № 87» г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Руководитель МАОУ «СОШ № 87» г. Перми утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАОУ «СОШ № 87» г. Перми (приложение 1).

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Наблюдательным советом создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «СОШ № 87» г. Перми.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	поставщик / школа	при поступлении на работу / 1 раз в год	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	поставщик / школа	1 раз в год	
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	
1.5.	смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение	поставщик /	1 раз в месяц	

	бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	медицинский работник		
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гЭС. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного	поставщик / школа	1 раз в месяц	

	оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале			
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	поставщик / школа	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7,			

	4.8 [1]):			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	поставщик / школа	1 раз в квартал	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	поставщик / школа	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных				
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	поставщик / школа	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10 [1])	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п. 4.6 [1])	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	поставщик / школа	1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 5.20 [1])	поставщик / школа	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	поставщик / школа / медицинский работник	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	поставщик / школа / медицинский работник	ежедневно	

5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	поставщик / школа	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	поставщик / школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	поставщик / школа	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	поставщик / школа	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])	школа	1 раз в год	
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 [1]	школа	1 раз в год	
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	школа	1 раз в 2 недели	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	школа	1 раз в 2 недели	
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.	школа	ежедневно	

	6.18 [1])			
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	школа	ежедневно	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	школа	ежедневно	
6.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	школа	1 раз в год	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.13.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	медицинский работник	ежедневно	
6.14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	школа	ежедневно	

6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	школа	1 раз в месяц	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик / школа	1 раз в год	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])	поставщик / школа	в соответствии с программой	
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	поставщик / школа	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными	школа	ежедневно	

	требованиями (гл. X [1]):			
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	медицинский работник / школа	1 раз в квартал	

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.