



Рассмотрено на педагогическом совете школы №2 от 9.09.2021

Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее Положение) разработано в целях определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в сш №10 имени А.П. Гайдара (далее - Школа).
2. Положение разработано в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и Уставом Школы.
3. Положение является бессрочным.

2. Основные задачи организации питания

4. Основными задачами организации питания учащихся являются:
 - обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие подходы к организации питания учащихся:

4. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
5. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение, использование которого не допускается в иных целях и соответствующее следующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам (далее — СанПиН):
 - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - горячие подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.
6. В пищеблоке постоянно должны находиться:
 - заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - 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;
 - копии примерного 10-дневного меню;
 - 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.); - книга отзывов и предложений.

7. Работники столовой 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;
 - коротко стричь ногти; - 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.

9. Школа:

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии; - обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях; - инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
 - требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания; - осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);
- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

10. Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ

здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

11. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

12. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

13. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

14. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

16. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

17. Питание учащихся организуется на платной основе, сумма оплаты которого включена в сумму оплаты за обучение.

Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (ЛОВЗ, одаренные дети и т.д.)

18. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

19. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

20. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе.

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).

21. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

4. Контроль организации питания

22. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

23. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

24. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

25. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.



Выписка из приказа № 12
по сш №10 имени А. П. Гайдара

от 09.09.2021г

« Об утверждении Положения об организации питания учащихся»

В целях организации питания учащихся и определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в школе приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие с момента утверждения **«Положения об организации питания учащихся»**
2. Завучу по нач классам школы Киргизбаевой О.Н осуществлять деятельность в соответствии с настоящим положением
1. Контроль над исполнением настоящего приказа возложить на завуча по нач классам школы Киргизбаевой О.Н.



Директор

Толубаева Э.Ш