

**АДМИНИСТРАЦИЯ ЗАВОДСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА С.В. АСТРАХАНЦЕВА»**

СОГЛАСОВАНО

Наблюдательным советом
Протокол № 3 от 30.12.21

РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете
Протокол № 3 от 29.11.2021

УТВЕРЖДАЮ

директор MAOY
«COШ № 23 им. С.В.
Астраханцева»

В.В. Нефедкин
приказ № 261 от 30.12.21



**Положение
об организации питания обучающихся в школе
MAOY «COШ №23 им. С.В. Астраханцева»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации школьного питания является:

2.1.1. Обеспечение обучающихся 1-11 классов двухразовым горячим питанием.

2.1.2. Обеспечение обучающихся трехразовым питанием при организации продленного дня.

3. Организация обслуживания питанием потребителя

3.1. Организация питания ОУ осуществляется на договорной основе с организациями общественного питания по согласованию с директором ОУ.

3.2. Стоимость оказания услуг по обеспечению потребителя питанием устанавливается одинаковой для всех потребителей, за исключением случаев, включающих в себя предоставление льгот для отдельных категорий потребителей в соответствии с Федеральными Законами, иными правовыми актами РФ и РК.

3.3. Порядок расчётов за питание устанавливается по согласованию работников столовой с классными руководителями, обучающимися и их родителями (законными представителями). Формой расчётов за питание могут быть наличный и безналичный расчёт.

3.4. Режим работы столовой ОУ устанавливается в соответствии с режимом работы ОУ и утверждается приказом директора.

3.5. Организация и рационы питания (Примерное десятидневное меню рационов питания обучающихся) согласовываются с территориальным отделом Роспотребнадзора.

3.6. При организации питания обучающихся соблюдаются установленные в государственных стандартах санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям общественного питания по изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, рациональному питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях, а также требования охраны труда и противопожарной безопасности.

3.7. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, разработанной администрацией ОУ и согласованной с территориальным отделом Роспотребнадзора. Указанной Программой определяются порядок осуществления производственного контроля качества и безопасности пищевых продуктов и изделий, а также порядок проверки условий их оборота.

3.8. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению потребителя питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных дней) потребителю своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы школьной столовой.

3.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в школьной столовой запрещено использование следующих пищевых продуктов:

- 3.9.1. Фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения).
- 3.9.2. Творог и сметана в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану – в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности).
- 3.9.3. Молоко и простокваша «самоквас» в натуральном виде и для приготовления творога.
- 3.9.4. Зелёный горошек без термической обработки.
- 3.9.5. Макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные).
- 3.9.6. Напитки, морсы без термической обработки, квас.
- 3.9.7. Грибы.
- 3.9.8. Макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью.
- 3.9.9. Пирожные и торты кремовые.
- 3.9.10. Жареные во фритюре пирожки, пончики.
- 3.9.11. Неизвестного состава порошки в качестверыхлителей теста.
- 3.10. В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания обучающихся и предлагаемых для реализации в буфете, включаются готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке, имеющие надлежащие сроки реализации, а также выпечка, изготовленная на предприятиях общественного питания.
- 3.11. Уборка столовой проводится после каждого приёма пищи с обязательным мытьём столов горячей водой с мылом (содой). Не реже одного раза в месяц проводится уборка столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытьё посуды осуществляется горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.12. Ежедневный контроль качества готовых блюд осуществляется медработником школы; результаты проверки заносятся в «Журнал по бракеражу готовых кулинарных изделий».
- 3.13. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется поваром; результаты замеров температуры заносятся в «Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока».
- 3.14. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в «Журнал приготовления дезинфицирующих растворов», имеющийся на пищеблоке.
- 3.15. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов и перевязочных средств по оказанию первой медицинской помощи.

4. Структура школьной столовой и её оснащённость технологическим оборудованием

4.1. Школьная столовая включает в себя:

4.1.1. Обеденный зал на 200 посадочных мест.

4.1.2. Пищеблок – помещение, состоящее из моечного отделения (для мытья столовой и кухонной посуды), кондитерского цеха, варочного зала, овощного цеха, мясного цеха и подсобных помещений.

4.1.3. Буфет – помещение, служащее для получения обучающимися дополнительного (промежуточного) питания в виде имеющейся в ассортименте буфетной продукции, обеспечивающей более полноценное питание обучающихся.

5. Санитарные требования к личной гигиене работников школьной столовой

5.1. Лица, поступающие на работу в школьную столовую, проходят предварительный осмотр (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Лица, не прошедшие медицинский осмотр и не прослушавшие курс гигиенической аттестации (со сдачей зачёта), к работе в школьной столовой не допускаются.

5.2. На каждого работника столовой заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты периодического медицинского обследования (2 раза в год), сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях и отметка о прохождении гигиенической аттестации (1 раз в 2 года).

5.3. Работники школьной столовой обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

5.3.1. Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной.

5.3.2. Перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку.

5.3.3. При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

5.3.4. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения.

5.3.5. Сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

5.3.6. Во время обработки пищевых продуктов снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду булавками.

5.3.7. Не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

6. Ответственность лиц, участвующих в обеспечении потребителя питанием

6.1. Директор ОУ обеспечивает:

6.1.1. Наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

- 6.1.2. Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками школы.
- 6.1.3. Организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 6.1.4. Надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей.
- 6.1.5. Приём на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.
- 6.1.6. Наличие личных медицинских книжек работников.
- 6.1.7. Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских осмотров работниками.
- 6.1.8. Организацию курсовой гигиенической подготовки работников не реже 1 раза в 2 года.
- 6.1.9. Выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора).
- 6.1.10. Ежедневное ведение необходимой документации.
- 6.1.11. Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.
- 6.1.12. Исправную работу технологического и холодильного оборудования.
- 6.1.13. Наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.1.14. Проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.
- 6.1.15. Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- 6.1.16. Организацию санитарно-просветительской работы с работниками путём проведения семинаров, бесед, лекций.
- 6.2. Администрация ОУ несёт ответственность за:
 - 6.2.1. Организацию питания обучающихся.
 - 6.2.2. Содержание помещения столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (состояние освещения, отопления, канализации, водоснабжения).
 - 6.2.3. Оснащение школьной столовой оборудованием, мебелью, инвентарём.
 - 6.2.4. Своевременность и качество проведения текущего и капитального ремонта помещения школьной столовой.
 - 6.2.5. Утверждение и согласование с территориальным органом Роспотребнадзора примерного десятидневного меню.
 - 6.2.6. Организацию своевременной доставки транспортом пищевых продуктов и готовой пищи из базовой школьной столовой, предприятий общественного питания.
 - 6.2.7. Обеспечение потребности школьной столовой в кухонном и технологическом оборудовании, столовой посуде, инвентаре, санспецодежде.
 - 6.2.8. Укомплектование школьной столовой квалифицированными кадрами поваров, подсобных рабочих, своевременно прошедших медицинский осмотр и курс гигиенической аттестации в установленном порядке.

6.3. Работники столовой несут ответственность за:

6.3.1. Разработку примерного десятидневного меню рационов питания обучающихся с учётом требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию.

6.3.2. Обеспечение обслуживания потребителя горячим питанием в соответствии с примерным десятидневным меню.

6.3.3. Обеспечение своевременного контроля бракеража готовых блюд и изделий.

6.3.4. Обеспечение соблюдения установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации пищевых продуктов.

6.3.5. Разработку ассортимента буфетной продукции, предназначенной для дополнительного (промежуточного) питания обучающихся, и соответствующей требованиям установленных санитарными правилами условий, сроков хранения и реализации.

6.3.6. Обеспечение содержания помещения столовой, кухонного и технологического оборудования, столовой посуды и мебели в надлежащем санитарном состоянии в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

6.3.7. Своевременное и обязательное прохождение периодических медицинских осмотров и гигиенической аттестации.

6.3.8. Несоблюдение правил личной гигиены, повлёкшее за собой возникновение (распространение) инфекционных заболеваний либо массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

7. Порядок внесения изменений в положение и прекращения его действия

7.1. Положение вступает в силу со дня утверждения руководителем образовательного учреждения, и действуют до его отмены.

7.2. В настоящее Положение коллегиальными органами МАОУ «СОШ №23 им. С.В. Астраханцева» могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.

7.3. Измененная редакция Положения вступает в силу после утверждения ее руководителем образовательного учреждения.

7.4. Настоящее Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации МАОУ «СОШ №23 им. С.В. Астраханцева».