Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ошминская средняя школа»

СОГЛАСОВАНО
Протокол Совет родителей
от 18.10.2018 № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Ошминская СОШ
(Подпись) Е.В. Лосаненникова (И.О. Фамилия)
(Дата)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ Ошминская СОШ
от 18.10.2018 № 165-од

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом Муниципального общеобразовательного учреждения «Ошминская средняя школа»

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Ошминская средняя школа» (далее – МОУ), требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в МОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи обучающимися; общественного контроля питания детей в МОУ.

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в МОУ 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.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

– обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

– в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

– при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип щадящего питания: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в МОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. В меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. творог, рыбу, сыр, яйцо и др.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники МОУ рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов[1].

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар столовой.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МОУ следует руководствоваться санитарными правилами, условиями государственного контракта.

6.2. Контроль организации питания учащихся осуществляет руководитель МОУ. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители учащихся. Организация контроля проводится без

вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта.

6.3. Руководитель МОУ:

– несет ответственность за правильную организацию питания детей;

– контролирует деятельность шеф-повара по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;

– следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;

– следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для школьных учреждений;

– контролирует организацию доставки продуктов в МОУ, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей.

7. Отчетность

7.1. Социальный педагог и шеф-повар МОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в МОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.