



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г. Перми

1. Общие положения.

1.1. К компетенции образовательного учреждения относится создание в школе необходимых условий для работы школьной столовой, пищеблока, контроль за их работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников образовательного учреждения в соответствии с п. 2 ст. 32 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 № 3266-1.

1.2. Настоящее Положение об организации питания учащихся школы разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся.

1.3. Настоящее Положение, касающееся организации питания в образовательном учреждении, разработано на основе Закона РФ «Об образовании» (п.5 ст.51), где на образовательное учреждение возлагается обязанность предоставить помещение для питания учащихся и создать необходимые условия для работы столовой, а также Постановления Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и других нормативно-правовых документов.

1.4. Основными задачами организации питания детей в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся платным питанием и бесплатным питанием в соответствии с режимом работы школы по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.6. Под платным и бесплатным питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школьной столовой в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.7. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания учащихся школы.

2. Общие подходы к организации питания учащихся школы.

2.1. Питание в школе организовано за счет средств родителей учащихся и за счет средств бюджета (муниципальная социальная услуга по предоставлению питания).

2.2. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.3. Работа пищеблока в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю для данного учреждения, организована в форме:

- производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации.

2.4. Питание обучающихся, воспитанников организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

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

- 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 к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

- Закон Пермской области от 09.09.1996 № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства»,

- постановление Правительства Пермского края от 06.07.2007 № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

- решение Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

- постановление администрации города Перми от 01.09.2008 № 837 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми и Порядка предоставления субсидий за счет средств бюджета города Перми на организацию бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми,

2.5. Руководитель школы назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

2.6. Школа осуществляет внутренний контроль организации питания учащихся:

- включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,

- проводит мониторинг организации питания,

- осуществляет контроль деятельности подразделения «Столовая».

- осуществляет контроль исполнения медицинским работником обязательств по договору о совместной деятельности с медицинским учреждением.

2.7. Руководитель школы несет персональную ответственность за организацию питания учащихся.

2.8. Департамент образования администрации города Перми в соответствии с определенными ему функциями (пункты 3.1.10., 3.11.5. Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденного решением Пермской городской Думы от 12.09.2006 № 224) проводит:

2.8.1. мониторинг организации питания обучающихся, воспитанников в соответствии с критериями, указанными в пунктах 3, 4. Положения, не реже 1 раза в полугодие,

2.8.2. проверку организации питания в соответствии с постановлением администрации города Перми от 07 августа 2009 г. № 522 «Об утверждении положения о системе контрольных органов в администрации города Перми», приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 01.10.2009 № 1025 «Об утверждении стандарта (регламента) проведения контрольного мероприятия» по графику, утвержденному приказом начальника департамента образования администрации города Перми

3. Контроль эффективности организации основного (горячего) питания учащихся школы.

3.1. Закупка продуктов питания осуществляет ИП Сычёва Н.Д. при наличии у поставщиков:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков;

3.2. Основными условиями при организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, обед) для обучающихся, воспитанников в
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;

— организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);

3.3. Охват учащихся основным (горячим) питанием должен быть не менее 80% от общего контингента учащихся.

3.4. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся, воспитанников в школе со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

4. Условия организации бесплатного питания обучающихся, воспитанников в школе-интернате

4.1. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:

- наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- наличие помещения для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания).

4.2. В общеобразовательном учреждении приказом руководителя определяется ответственный, осуществляющий контроль:

- за посещением столовой учащимися и организацией питания во время приема пищи
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за состояние информационных стендов в обеденном зале

4.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник общеобразовательного учреждения. Результаты

проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

4.4. Функционирование школьной столовой как структурного подразделения муниципального общеобразовательного учреждения возможно при наличии:

— положения о школьной столовой как структурном подразделении общеобразовательного учреждения;

— заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) СанПиН;

— примерных циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня дополнительного питания, согласованных с санитарно-эпидемиологической службой.

4.5. В компетенцию руководителя муниципального общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой (как структурного подразделения) входит:

— комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;

— контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

— контроль за соблюдением требований СанПиН;

— обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

— обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

— заключение договоров на поставку продуктов питания;

— ежемесячный анализ деятельности школьной столовой;

— организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности школьной столовой.

4.6. Ответственность за функционирование школьной столовой (как структурного подразделения общеобразовательного учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет руководитель учреждения.

V Санитарные требования к содержанию столовой и её работникам

5.1. Зав. школьной столовой первого корпуса Симкина Г.Д. и зав. столовой второго корпуса Отинова Т.Д. несут ответственность за общее санитарное состояние помещений и производственных цехов столовой, соблюдение в них санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум, за создание условий для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение контроля за качеством сырья и продукции.

Заведующий складом несёт ответственность за соблюдение правил приёма продовольственных товаров, надлежащее санитарное состояние складских помещений, товарное соседство, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе, за ведение документации по складу.

Повар несёт ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции.

Каждый работник предприятия несёт ответственность за состояние своего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических требований на своём участке.

5.2. Ежедневно производится уборка всех помещений предприятия: мытьё полов, мебели, оборудования, подоконников, дезинфекция раковин.

5.3. Инвентарь для уборки торгового зала, производственных, складских, бытовых помещений, сан. узлов имеет соответствующую маркировку и хранится в специально отведённом месте.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированной таре в специально отведенном месте.

- 5.4. Каждый работник имеет личную санитарную книжку с результатами медицинского обследования и о сдаче санитарного минимума.
Лица, работающие в столовой, проходят медицинский осмотр в установленные сроки (1 раз в 3 месяца).
- 5.5. Администрация обеспечивает наличие в столовой аптечки с набором медикаментов для оказания первой помощи.
- 5.6. В посудомоечном помещении вывешены правила мытья кухонной, столовой посуды, которые должны неукоснительно выполняться посудомойщиками.
- 5.7. Столовая обеспечена санитарной одеждой, моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами.

VI Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой

- 6.1. Администрация обеспечивает свободный доступ в столовую всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции.
- 6.2. Контроль должен обеспечивать все виды проверок в технологическом цикле изготовления продукции, предоставить получение сырья, изготовление продукции общественного питания, не соответствующей установленным требованиям.
- 6.3. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур и норм вложения, качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил безопасности контролируется заведующей производством, заведующей складом, директором школы.
Контроль за работой столовой в части соблюдения правил торговли, ассортимента и качества продукции, санитарных и противопожарных требований, требований охраны труда и техники безопасности возложен на органы Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, Государственной пожарной инспекции.
За выполнение настоящих правил учреждение несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством.

VII Режим работы школьной столовой

1. Администрация 8:00. – 16.00.
Технический персонал: 06:30 – 16.30.

Питание школьников I корпус

Завтрак:

после 1 урока - 1в, 1г, 2в, 3в, 4в
после 2 урока – 5а, 5б, 5в, 6а, 6б
после 3 урока – 6в, 7а, 7б, 8а, 8б

Обед:

после 4 урока- 9а, 9б, 10, 11
после 7 урока – группа продленного дня

Питание школьников II корпус

Завтрак:

после 2 урока - 1а, 1б, 2б, 3а
после 3 урока - 3б, 4а, 4б

Обед

после 5 урока – 2а