

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

МБОУ «СОШ № 40»

Протокол № 1 от

« 28 » 08 202 0 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 40»

Н.М.Абдулова

« 01 » 09 202 0 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания и работе столовой МБОУ «СОШ №40»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования от 23.07.2008г. № 45», Устава МБОУ «СОШ №40».

1.2. Взаимоотношения МБОУ «СОШ №40» с ООО «Манго» регулируются на основе договора.

II. Организация питания в столовой МБОУ «СОШ №40»

2.1. Питание учащихся осуществляется за счет родительских средств.

2.2. Контингент учащихся, освобождаемых от оплаты за питание, формируется на основе заявлений и справок о доходах семьи.

2.3. В начале года составляется график питания учащихся, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.4. ООО «Манго» следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

2.6. Приказом директора назначается бракеражная комиссия, с обязательным включением: медицинского работника БУЗ УР "Детской городской клинической поликлиники № 2 МЗ УР", работника пищеблока ООО «Манго» и ответственного за организацию комплексного питания в школе.

- 2.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Проверяется вес порционных блюд, соответствие выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 2.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, согласованное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 2.9. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся, осуществляется ООО «Манго» обеспечивающим питание в МБОУ «СОШ №40», согласно заключенному Договору.
- 2.10. Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов техническим персоналом и с использованием линий раздачи.
- 2.11. Комплексное горячее питания обучающихся организовано по классам на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом в столовой закреплен определенный обеденный стол.
- 2.12. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.
- 2.13. На время работы летнего школьного оздоровительного лагеря работниками столовой осуществляются суточные пробы. Контроль осуществляют медицинские работники.

III. Требования к организации здорового питания и формированию меню.

- 3.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, разрабатывается рацион питания обучающихся, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, дополнительно организуется полдник.
- 3.2. Учащиеся групп продленного дня обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак, обед, полдник).
- 3.3. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется меню на период 12 дней.
- 3.4. Меню разрабатывается ООО «Манго», обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения, а также 1 раз в 2 года согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- 3.5. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.
- 3.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- 3.7. Меню для питания учащихся составляется из свежеприготовленных блюд.
- 3.8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.
- 3.9. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, согласованное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 3.10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов, изготовление блюд и кулинарных изделий, прописанных в САНПиН.
- 3.11. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность.

IV. Обеспечение деятельности столовой «СОШ №40».

- 4.1. Питание обучающихся в школе обеспечивает ООО «Манго», которое осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, осуществляет закупки продовольственного сырья, реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- 4.2. Питание обучающихся осуществляется в помещении, находящемся в основном здании образовательного учреждения, площадь обеденного зала 140,6 м², количество посадочных мест – 140.
- 4.3. Для сбора твердых бытовых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены 2 отдельных контейнера. Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров. Сжигание мусора не допускается.
- 4.3. При обеденном зале столовой установлены раковины для мытья рук из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с раковинами предусмотрены электрополотенца (3 штуки).
- 4.4. Обеспечивается достаточное количество чистой посуды (из расчета 2 комплекта на одно посадочное место) стеклянной, фаянсовой и из нержавеющей стали.

4.5. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.6. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

4.5. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется администрацией МБОУ «СОШ №40»: директором, заместителями директора по УВР, а также медицинскими работниками БУЗ УР "Детская городская клиническая поликлиника № 2 МЗ УР".