


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 52»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА Г.САРАТОВА

СОГЛАСОВАНО

Заседание Управляющего совета
МОУ «СОШ № 52»

 Е.Л. Верзина
Протокол № 1 от 30.08.2021



Директор МОУ «СОШ № 52»

Баграмян Г.С.

Приказ № 263 от 31.08.2021

Положение
об организации горячего питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 52»
Ленинского района г. Саратова

Принято

на заседании

педагогического совета

Протокол № 1 от 30.08.2021

Положение об организации горячего питания обучающихся

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в МОУ «СОШ № 52» обучающихся разработано в соответствии с

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в РФ» ст. 28 ч.3 п.15, ст.37,
- Методическими рекомендациями 2.2. 0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организациях»,
- Методическими рекомендациями 2.2. 0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков»,
- Методическими рекомендациями 2.2. 0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях»,
- Методическими рекомендациями 2.4. 0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях), в целях создания условий для рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Ленинского района МО «Город Саратов» и выполнения Закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. №28 об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34.

1.2. Компенсация расходов на питание школьников осуществляется на основании Федерального закона от 01.08.96 № 107-ФЗ «О компенсационных выплатах на питание учащихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях профессионального и среднего профессионального образования».

1.3. При организации питания обучающихся следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 2.3.1\2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СанПиН 3.1\2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной структуры для детей и молодежи в условиях новой коронавирусной инфекции (COVID -19)?
- СанПиН 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СанПиН 2.1. 3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху и почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,
- СанПиН 1.2. 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»,
- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое»;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

2. Общие требования

2.1. Помещение и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.2. Не допускается использование пищевого сырья в столовой, работающей на полуфабрикатах.

2.3. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

2.4. При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

2.4.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовившихся полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

2.4.2. В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

2.4.3. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

2.4.4. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

2.4.5. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

2.4.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.4.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

2.4.8. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2.4.9. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

2.4.10. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

2.4.11. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

2.4.12. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

2.4.13. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями,

табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.В образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся.

4. При отсутствии условий организации горячего питания для обучающихся в профессиональной образовательной организации допускается организация горячего питания посредством привлечения организации общественного питания.

3. Организация питания обучающихся

3.1 Образовательная организация осуществляет горячее питание обучающихся на основании приказа директора, на основе меню, утвержденного Роспотребнадзором, а также составляет меню дополнительного питания.

3.2 Питание организуется с 1-11 классы в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии.

3.3. Классные руководители (воспитатели группы продленного дня, соцпедагог) сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся.

3.4 Контроль за посещением столовой обучающимися и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на ответственного за школьное питание, утвержденного приказом директора.

3.5 Проверка пищи на качество, до приема ее детьми, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной администрацией гимназии, а также представителями родительского контроля.

3.6. Питание состоит из буфетной продукции, горячего второго блюда, горячего напитка или сока, обеда - первое и второе блюдо, горячий напиток или сок, полдника - выпечка, горячий напиток или сок.

3.7. Посещающие группу продленного дня обеспечиваются трехразовым горячим питанием (завтрак, обед и полдник)

4. Льготное обеспечение питанием обучающихся

4.1. Категории учащихся гимназии, имеющих право на первоочередное дотационное питание,:

- а) дети-инвалиды, проживающие в семьях;
- б) дети из многодетных семей (имеющих 3-х и более детей до 18 лет);
- в) дети беженцев, имеющих статус;
- г) дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей;
- д) дети из малообеспеченных семей

4.2. На всех обучающихся, нуждающихся в возмещении стоимости питания, требуются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) обучающихся;
- акт обследования жилищно - бытовых условий обучающегося;

- справки, подтверждающие социальный статус ребенка;
- для детей из малообеспеченных и многодетных семей должна быть справка, выдаваемая органом социальной защиты населения по месту жительства;
- детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся под опекой (попечительством)- копии решения органа опеки и попечительства об установлении опеки;
- детей инвалидов, - справка медико – социальной экспертной комиссии;
- у детей из семей, находящихся в социально опасном положении,- постановление КДН.