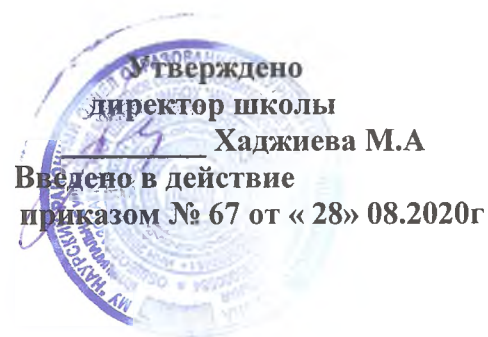


Принято
На педагогическом совете №1
От 28.08.2020г



ПОЛОЖЕНИЕ о горячем питании учащихся

1. Общие положения.

1.1 Питание обучающихся МБОУ «Ищерская НОШ» организовано на основании Федерального Закона от 01.03.2020г № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» , Федерального Закона № 273 от. 29.12.2012г. «Об образовании в Российской федерации» ст.37, п.1 ст.2., Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г.№ 45 «Об утверждении САНПИН 2.4.5.2409-08».

1.2. Организация питания учащихся общеобразовательных учебных заведений организуется администрацией школы совместно с управляющим Советом школы.

1.3. Столовые общеобразовательного учебного заведения осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания.

2. Порядок предоставления питания учащимся

2.1. Все обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в МБОУ « Ищерская НОШ» обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. ";

2.2. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами.

2.3. Меню составляется завхозом, медицинской сестрой, согласовывается с "Роспотребнадзором" и утверждается директором школы. Контроль за поведением, организация учащихся, учет питающихся организуется классными руководителями.

3. Организация питания в школе

3.1. Организация питания осуществляется специально назначенными работниками согласно штатному расписанию. Их обязанности определяются должностными инструкциями и правилами внутреннего трудового распорядка.

3.2. При организации питания общеобразовательным учебным заведением столовая общеобразовательного учебного заведения является его структурным подразделением.

3.3. В зимне-весенний период проводится С-витаминизация готовой пищи в соответствии с порядком, определяемым Министерством здравоохранения.

3.4. При неблагоприятной эпидемической ситуации в школе по письменному решению Роспотребнадзора проводится отбор суточных проб.

3.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий.

3.6. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым руководителем общеобразовательного учебного заведения по согласованию с заместителем директора по ВР и завхозом.

4. Организация поставок продуктов питания в столовую школы

4.1. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляются поставщиками, определяемыми местными исполнительными и распорядительными органами в устанавливаемом ими порядке на конкурсной основе.

4.2. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

5. Контроль за организацией питания учащихся

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовых общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Роспотребнадзора, органами управления образованием в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяют члены бракеражной комиссии с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания, созданной по приказу директора школы.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, завхоза.

Организация питания в школьных столовых. Основные правила

От того, насколько правильно будет организовано питание в школах, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В первую очередь, важно соблюдать режим питания учащихся. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

Необходимо соблюдение правил личной гигиены всеми без исключения сотрудниками пищеблока.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника школы.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнo дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

В пищеблоках школы категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамы верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы.

В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Организация и рацион питания учащихся в общеобразовательных учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и с использованием линий раздачи.