

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 5 от 10.01.22 г.

Утверждаю
Директор МБОУ Терсинской СОШ АМР РТ
Давлетова М.З..
Введено в действие
Приказом № 3 «О » от 14.01.2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ в МБОУ Терсинской СОШ Агрызского муниципального района РТ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения горячего питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий, обучающихся в МБОУ Терсинской СОШ Агрызского муниципального района Республики Татарстан.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими правовыми актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Закон Республики Татарстан от 08.12.2004 г. № 63 ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»;
- Указ Президента Российской Федерации от 05.05.1992 г. № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.01.2016 г. № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;
- Решение Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»);
- Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»);
- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 3 «Об утверждении санитарных правил и норм 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, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.);

- межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст);

- методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.).

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ Терсинской СОШ.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Здоровое питание крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

Таким образом, основными целями и задачами при организации горячего питания учащихся в общеобразовательном учреждении являются:

2.1.1. Горячее питание школьников направлено на формирование принципов рационального, сбалансированного питания, которое обеспечивает организм необходимыми веществами, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

2.1.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. Социальная поддержка учащихся: из многодетных семей, имеющих в своем составе 4 и более несовершеннолетних детей.

2.1.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию горячего питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация горячего питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы. Взаимоотношения между МБОУ Терсинской СОШ и организациями, осуществляющими оказание услуг по организации питания, а также осуществляющими поставку продуктов питания регулируются контрактом (договором), заключенным в порядке, определенном действующим законодательством. Закупка продуктов питания для МБОУ Терсинской СОШ осуществляется в соответствии с Федеральным законом от

5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. Для организации горячего питания учащихся используется пищеблок, соответствующий требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.2.1. Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.2. Наличие на пищеблоке подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.3. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве.

3.2.4. Обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню;

3.2.5. Проведение технического контроля исправности технологического оборудования перед началом нового учебного года;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;

- гигиенический журнал сотрудников (приложение №1 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

- ежедневные меню;

- технологические карты наготавливаемые блюда;

- ведомость контроля за рационом питания;

- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты и декларации соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- наличие действующего договора о проведении лабораторного инструментального исследования в рамках программы производственного контроля;

- наличие разработанного примерного двухнедельного меню, отвечающего санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормам, согласованного руководителем образовательного учреждения и утвержденного руководителем предприятия, организующего питание;

- информация об исполнителе.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе (начальным классам, а также детям из социально незащищенных семей).

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Терсинской СОШ должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

3.7. Примерное меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.

3.7.1. Меню допускается корректировать с учетом национальных, конфессиональных особенностей питания, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ. Допускается замена некоторых видов блюд при организации питания детей с пищевыми особенностями (при наличии медицинской справки).

3.7.2. В меню допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение №11 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

3.7.3. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

3.7.4. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

3.7.5. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в т.ч. обогащенные продукты (макронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);
- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли;

3.7.6. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты (приложение № 6 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой МБОУ Терсинской СОШ, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, гигиенические подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года, в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.10. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упаковочная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии товаросопроводительной документации на питьевую воду.

3.11. Плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Питание обучающихся в Терсинской СОШ осуществляется в дни занятий. Режим приема пищи утверждается директором образовательного учреждения.

3.14. В школе рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Горячее питание учащихся 1-4 классов организуется в обязательном порядке на бесплатной основе, за счет бюджетных средств.

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на сайте школы). Меню учащихся начальных классов ежедневно размещается на сайте школы во вкладке «food».

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.

4.6. Учащиеся школы питаются по графику, утверждённому директором. Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения.

4.7. Питание для обучающихся каждого класса предоставляется в соответствии с численностью обучающихся, заявленной классным руководителем предварительно. При составлении заявки учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий их ребёнком.

4.7.1. В случае если ребёнок по уважительным причинам не получал питание, которое его родители (законные представители) оплатили, по факту не использованные финансовые средства идут в зачёт стоимости питания учащегося на следующий месяц.

4.8. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. За каждым классом закрепляются определённые обеденные столы.

4.9. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Учащимся начальных классов предоставляется бесплатное горячее питание не менее 1 раза в день.

5.2. В целях адресной, целенаправленной помощи обучающимся средних и старших классов устанавливаются льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание (кроме обучающихся на дому).

К льготным категориям относятся:

- дети из многодетных семей, имеющих в своем составе 4 и более несовершеннолетних детей.

Чтобы получить бесплатное горячее питание для детей средних и старших классов (льготных категорий) родителям необходимо подать следующие документы:

- Из многодетных семей:

- письменное заявление от родителей (законных представителей);

- удостоверение многодетных.

5.3. Финансовое обеспечение бесплатного питания для детей из социально незащищенных семей, указанных в п.5.2. настоящего Положения осуществляется за счет средств бюджета Агрызского муниципального района.

5.4. Родители (законные представители) обязаны незамедлительно информировать школу в письменной форме о возникновении обстоятельств, влекущих прекращение предоставления бесплатного питания. В случае возникновения обстоятельств, влекущих прекращение предоставления бесплатного питания, общеобразовательное учреждение прекращает предоставлять бесплатное питание учащемуся на следующий день после дня, когда ему стало известно о данных обстоятельствах.

5.5. Список учащихся общеобразовательного учреждения на бесплатное питание утверждается приказом директора.

5.7. Дальнейшие изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.

5.8. Корректировки списков льготных категорий учащихся производятся по мере необходимости, с привлечением полного состава комиссии. Решение о предоставлении права на льготу, в виде бесплатного горячего питания, комиссия должна принять в трехдневный срок с момента обращения родителя (законного представителя). При положительном решении комиссии,

подтверждающей право получения бесплатного льготного питания, ребенок начинает получать льготное питание с первого числа следующего месяца с момента принятия решения.

6. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

6.2. Плата за питание школьников общеобразовательного учреждения вносится родителями (законными представителями) учащегося самостоятельно по договору, заключённому с общеобразовательным учреждением через банки на расчётный счет школы и зачисляется на лицевой счёт школы не позднее 5 числа текущего месяца.

6.3. Финансовые обеспечения предоставления питания осуществляется за счёт:

- родительских средств;
- средств бюджета.

6.4. Родительская плата взимается в полном размере, за исключением отсутствия ребёнка в общеобразовательном учреждении, а именно:

- пропуск по болезни ребёнка (согласно представленной медицинской справки);
- пропуск по причине карантина;
- по другим уважительным причинам (на основании предоставленных документов).

6.5. В случае непосещения учащимися школы без уважительной причины и не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объёме.

6.6. Руководитель общеобразовательного учреждения обязан своевременно (в течение 3-х рабочих дней) информировать родителя (законного представителя) учащегося об изменении реквизитов для проведения платы за питание.

6.7. Стоимость родительской платы за питание устанавливается на основании протоколов родительских и общешкольных собраний, регулирующих вопросы питания. В этих случаях стоимость одноразового льготного питания равна сумме родительской платы плюс республиканская субсидия.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

7.1. В целях оценки качества готовой пищи, в образовательном учреждении по приказу директора школы, в начале каждого учебного года, создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: ответственный по питанию, председатель профкома и педагог.

Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку (Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 196-ст)) готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение №4 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

7.2. Ответственный по питанию должен следить за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов, приготовлением и раздачей готовой пищи.

7.3.С целью контроля за качеством и безопасностью, соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных).

7.4.С целью лабораторного контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет повар в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды) отбираются поштучно, целиком, в объеме одной порции.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

7.5. В случае необходимости бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания. В случае поступления на пищеблок недоброкачественного сырья и продуктов питания, без маркировочных ярлыков и (или) сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, продукция не принимается, оформляется Акт возврата, который подписывается членами бракеражной комиссии;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет вес и температуру готовых блюд при раздаче;

- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

8. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

8.1. В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

8.2. Родители (законные представители) учащихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся имеют право:

- задавать ответственному за организацию питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

8.3. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)) и участие в работе общешкольной комиссии (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)).

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и являются основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, органов контроля (надзора).

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

9.1. Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием в соответствии с нормативными актами Российской Федерации, Республики Татарстан, Агрызского муниципального района, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом школы и настоящим Положением.

9.2. Руководитель общеобразовательного учреждения должен:

- разрабатывать Программу производственного контроля, согласно Федеральному закону от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.), постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), постановлению Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»;

- назначать ответственных лиц за организацию горячего питания в образовательном учреждении;

- в случае неудовлетворительных результатов лабораторных и инструментальных исследований в рамках программы производственного контроля по вине ответственного по питанию принять меры, направленные на устранение нарушений и недопущения их возникновения, с повторным проведением лабораторных исследований за счет виновного работника.

9.3. Ответственный по питанию обязан:

- вести контроль за правильностью и своевременным внесением родителями (законными представителями) родительской платы;

- обеспечивать учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролировать ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячего питания по классам;

- предоставлять списки обучающихся для расчета средств на питание обучающихся в бухгалтерию;

- своевременно подавать информацию об изменениях в списках учащихся, получающих бесплатное питание;

- проверять наличие меню на стенде;

- осуществлять контроль за своевременной подачей заявок по количеству питающихся;

- проверять соответствие температуры и веса готового блюда;

- ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение № 1 постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день;

- нести ответственность за сохранность продуктов питания по количеству и качеству, за соблюдение сроков и условия хранения, за наличие упаковочных ярлыков и сведений о нормативной документации;

- своевременно подавать заявку поставку продуктов питания, следить за качеством поступающего сырья, сопроводительной документацией;

- заполнять и своевременно сдавать отчеты по учету продуктов питания (с приложением табеля учета посещаемости, меню-требований и др.);

- ежедневно вести и заполнять необходимую документацию, согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9.4. Классный руководитель образовательного учреждения обязан:

- доводить до родителей (законных представителей) информацию об организации питания в образовательном учреждении;

- собирать заявления с родителей (законных представителей) учащихся, для предоставления горячего питания, которые он в дальнейшем предоставляет в администрацию образовательного учреждения. В заявлении определяется категория льготного горячего питания

- предоставлять в школьную столовую количественную заявку для организации питания на учебный день;

- ежедневно не позднее, чем до 8.30 уточнять предоставленную заявку (или за один час до предоставления завтрака);
- вести ежедневный табель учета, полученного обучающимися горячего питания;
- не реже, чем один раз в неделю, представлять ответственному по питанию общеобразовательного учреждения данные о количестве фактически полученного учащимися горячего питания;
- предусматривать в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- вносить на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- осуществлять контроль за гигиеной рук учащихся перед приемом пищи.

9.5. Повар обязан:

- соблюдать все СанПиНы и методические рекомендации, указанные в настоящем Положении, а также настоящее Положение;
- начинать приемку пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья при наличии маркировки и товаросопроводительной документации;
- при изготовлении блюд и кулинарных изделий руководствоваться технологической картой;
- обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм при приготовлении блюд и разделке продуктов (пользоваться разделочным инвентарем для готовой и сырой продукции (согласно маркировки) и хранить раздельно на местах в производственных цехах (зонах, участках);
- следить за чистотой и порядком на рабочем месте, своевременно готовить и использовать дезинфицирующие средства согласно инструкции;
- обеспечивать контроль за качеством и количеством приготовляемых блюд;
- ежедневно по партиям приготовления готовых блюд ставить в холодильник суточные пробы;
- организовать маркировку посуды и инвентаря, контролировать использование посуды в соответствии с маркировкой;
- в конце рабочего дня организовать мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимом, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

9.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- предоставляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов;
- ежемесячно, не позднее 5 числа каждого месяца текущего месяца вносят плату за питание ребенка;
- предоставляют копию платёжного поручения об оплате классному руководителю;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания (с предоставлением справки медицинского учреждения);
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

Родители (законные представители) имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- знакомиться с двухнедельным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

9.7. В столовой школы на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений.

10. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ПО СВОЕВРЕМЕННОМУ ВНЕСЕНИЮ РОДИТЕЛЬСКОЙ ПЛАТЫ И ЦЕЛЕВЫМ РАСХОДОВАНИЕМ ФИНАНСОВЫХ СРЕДСТВ. ОБЩИЙ КОНТРОЛЬ

- 10.1. Руководитель общеобразовательного учреждения осуществляет контроль:
- за правильным и своевременным внесением родителями (законными представителями) родительской платы;
 - за перерасчетом родительской платы питания.

11. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

11.1. В целях совершенствования организация питания обучающихся общеобразовательная организация:

- организует постоянную информационно-просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности;
- оформляет и обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно, согласно установленным срокам и формам направляет в Муниципальное казенное учреждение «Управление образования Агрызского муниципального района Республики Татарстан», осуществляющие управление в сфере образования, сведения, носящие статистические показатели по вопросу организации питания, обеспечивает объективность и своевременность представления сведений по организации питания.