

Положение об организации питания обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72 (далее – Положение) разработано в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213 н/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20.

1.2. Основная цель Положения – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путём совершенствования организации их питания.

1.3. Термины и определения:

услуга по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72 – деятельность исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров;

процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания;

условия обслуживания – совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги;

безопасность услуги – комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

2.1. Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72 должны отвечать следующим требованиям:

социальной адресности – обеспеченность услугами горячего питания и доступность для обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72;

функциональной пригодности – точность и своевременность оказания услуг, включая соблюдение установленного графика питания обучающихся.

Соблюдение ассортимента перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;

безопасности – реализация услуг в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемых к организации школьного питания с учетом возраста обучающихся;

эстетичности – характеризует гармоничность условий обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировку стола, оформление и подачу блюд и напитков;

информативности – полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых услугах, информацию об изготовляемой и реализуемой продукции. Информацию об услугах доводят до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления информационных стендов или папок для потребителей, в меню, на официальном сайте МАОУ гимназия № 72;

гибкости – характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

2.2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в МАОУ гимназия № 72.

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

2.3. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.4. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах.

Каждый обучающийся МАОУ гимназии № 72 обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СанПиН 2.4.2.2842-11. 2.4.1.3049-13.МР 2.3.1.2432-08, СанПиН 2.4.3259-15, СанПиН 2.4.4.3155-13, МУК 2.3.2.721-98).

2.5. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в общеобразовательных организациях, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций, представлен в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.6. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.

Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.4.5.2409-08.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.7. Требования к дополнительному питанию.

Для обучающихся с пребыванием в общеобразовательной организации более 4 часов помимо организации основного питания (завтраки, обеды) организуется дополнительное питание, то есть реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется исходя из имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях установлен СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков МБОУ гимназия № 72 устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.1079-01) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СП 2.3.6.2203-07).

2.8. Требования к организации питьевого режима.

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.9. Требования к организации основного и дополнительного питания.

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных организациях осуществляется с соблюдением требований к СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций

3.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», СанПиН 2.3.2.1078-01.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания МБОУ гимназия № 72.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.4.1.3049-13.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01, выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

3.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СП 2.3.6.1079-01.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, СанПиН 2.1.4.1074-01.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Поступающее в МБОУ гимназию № 72 продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Требования к поставляемой пищевой продукции по производству должны обеспечивать:

гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;

гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предотвращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь составляет не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4. Методы оценки и контроля качества услуг по обеспечению горячим питанием

4.1. Для оценки и контроля качества услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов МАОУ гимназия № 72 используют следующие основные методы:

экспертный – опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса (анкетирования);

социологический – опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценку результатов опроса (интервьюирования).

4.2. На оценку и контроль продукции горячего питания для обучающихся 1-11 классов как результата оказания услуг горячего питания влияет отсутствие мотивированных обращений о несоответствии качества продукции требованиям, предъявляемым к организации детского питания, а также ситуаций, связанных с нанесением вреда здоровью обучающихся.

4.3. Организация родительского контроля:

4.3.1. Доступ представителей родительской общественности в помещение для приема пищи осуществлять при предъявлении документа, удостоверяющего личность родителей (законных представителей) с соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены.

4.3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусматривается оценка:

соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;

наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия родителей (законных представителей);

информирования родителей и детей о здоровом питании.

5. Порядок организации питания

5.1. Питание обучающихся в МАОУ гимназия № 72 осуществляется только в дни учебных занятий.

5.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы гимназии.

5.3. Для приема пищи предусматриваются перемены не менее 15 минут каждая.

5.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором гимназии. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем не позднее 2 часов до начала питания учащихся.

5.5. Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей)

6.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- подать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете школы.

6.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- при предоставлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации гимназии необходимые документы, предусмотренные действующими нормативно-правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Организация информационно-просветительской работы

7.1. Гимназия организует информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся.