ПРИНЯТО
на педагогическом совете
№ 5 от 26.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
_____ Н. А. Леонтьева
«_27_» _08_ 2020 год

Приказ № 260 от 27.08.2020

ПОЛОЖЕНИЕ № 146
«Об организации питания и контролю за качеством предоставления питания обучающимся МБОУ «СОШ № 6»

I. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации работы по предоставлению горячего полноценного, сбалансированного питания, проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
контролю за качеством поступающих на пищеблок Учреждения продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;
соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;
взаимодействию между МБОУ «СОШ № 6» и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, руководителем Учреждения и медицинским работником при организации питания в Учреждении.
1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 и методических рекомендаций по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края.

2.Основные требования к организации питания в Учреждении

2.1. Предоставление горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню Учреждения исходя из нормы питания на одного ребенка в день.
2.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает руководитель Учреждения, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.
2.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами согласованию с медицинским работником.

2.6. Взаимоотношения между МБОУ «СОШ № 6» и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания (далее – Поставщики), регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

2.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

3. Основные требования, предъявляемые к МБОУ «СОШ № 6» и индивидуальному предпринимателю, осуществляющему организацию питания

3.1. Основные требования к документации пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

3.1.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

4.1.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4.1.3. Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

4.1.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;

4.1.5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

4.1.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 г.г.);

4.1.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

4.1.8. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;

4.1.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

4.1.10. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;

4.1.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

4.1.12. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
4.1.13. Ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;
4.1.14. Журнал учета проведения проверок.

4.2. Контрольные функции за организацией питания в Учреждении

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:
4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Учреждения;
4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-ти дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнения иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Учреждением с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
4.2.7. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
4.2.7.1. на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
4.2.7.2. Сосиски, сардельки и колбаса вареная, должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006.

4.3. Основные требования к персоналу пищеблока Учреждения:

4.3.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.
4.3.4. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствие с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской

Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в Учреждении

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питание в Учреждении, согласованное с руководителем Учреждения и Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одно раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю Учреждения и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПин 2.4.5.2409-08.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю Организации.

5.6. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

5.7. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.8. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

5.9. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.10. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.5.2409-08.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в Организации и доводить до сведения руководителя Организации в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии

6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем Учреждения.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

7. Организация общественного контроля за питанием в Организации

7.1. Учреждение общественного контроля за питанием осуществляется администрацией Учреждения с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения в начале каждого учебного года.

7.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

соответствием ежедневного меню, примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08) и договором (контрактом) с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

7.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений

потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. Общественная комиссия по контролю, за организацией питания учащихся периодически (1 раз в четверть) отчитывается о работе по осуществлению контроля выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Учреждения.

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде Учреждения. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) предоставление услуг питания.

8.2. Итоги проведенных проверок, общественного контроля рассматриваются совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

8.3. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии, о запрете выдачи готовых блюд принимает меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель школы обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием городского округа, территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранением.

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений Учреждение проводится служебное расследование, с последующим привлечением ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях выявления нарушений Учреждение инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

8.7. С момента расторжения договора (контракта) до заключения нового договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, организация горячего питания обучающихся осуществляется специальными изотермическими емкостями согласно п. 4.13 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).

Положение № 119 от 26.08.2015 года по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся в МБОУ «СОШ № 6» считать утратившим силу.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 177207672783977166131780821922435929425640267999

Владелец Леонтьева Наталья Александровна

Действителен С 29.09.2026 по 29.09.2027