



Утверждаю
Приказ № 489 от 11.08.2021 г.
Директор _____ /Г.А. Дубок/

Положение об организации питания обучающихся, воспитанников и работников МАОУ «Итатская СОШ» Томского района

1. Общие положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Итатская СОШ» Томского района (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, воспитанников и работников МАОУ «Итатская СОШ» Томского района, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации горячего питания в целях здоровьесберегающей среды в МАОУ «Итатская СОШ» Томского района.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Законом Томской области «Об образовании в Томской области» от 12.08.2013г № 149-03;
- Уставом МАОУ «Итатская СОШ» Томского района (далее - ОУ);
- Правилами внутреннего трудового распорядка ОУ;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения ОУ.
- СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. От 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных ОУ.

1.3. Положение утверждается приказом директора ОУ. Действие Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников и работников ОУ.

2. Основные цели и задачи организации горячего питания.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МАОУ «Итатская СОШ»:

- обеспечение обучающихся, воспитанников и работников ОУ, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся, воспитанников и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

3. Основные принципы, правила и требования к организации горячего питания.

- 3.1. Горячее питание обучающихся, воспитанников и работников ОУ осуществляется в специально отведенном помещении (столовая, пищеблок), соответствующих требованиям СанПиН;
- 3.2 Характеристика объемных параметров пищеблока:
 - Площадь столовой – 96, кв.м.
 - Мощность – 80 посадочных мест.
- 3.3 Технологическое оборудование: холодильники, пароконвектоматы, электрические плиты, мармит, электрическая мясорубка.
- 3.4. Подсобные помещения для хранения продуктов.
- 3.5. Обеспечение кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН.
- 3.6. Имеется вытяжное работоспособное оборудование, водонагреватели.
- 3.7. Продукты питания, доставляются в школьные столовые поставщиками, согласно договору.
- 3.8. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами.
- 3.9. Режим питания в школе и группах дошкольного образования определяется СанПиН, согласовывается с руководителем структурного подразделения и утверждается директором школы. Информация о режиме работы столовой, режиме питания вывешивается в структурном подразделении, в доступном для всех участников образовательного процесса.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками индивидуально предпринимателя (или ООО), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4. Порядок организации питания.

- 4.1. Порядок организации питания обучающихся и воспитанников определяется приказом директора ОУ на начало учебного года, при необходимости, в порядок вносятся изменения и дополнения.
- 4.2. Порядок организации питания обучающихся с ОВЗ определяется отдельным локальным актом.
- 4.3. Порядок организации питания работников:
В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

5. Контроль за организацией питания.

- 5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.
- 5.2. Текущий контроль питания в ОУ осуществляет, ответственный за организацию питания.
- 5.3. Контроль организации питания, соблюдения санитарно - эпидемиологических норм и правил, надзорными органами.

5.4. Контроль за полнотой охвата питания обучающихся и воспитанников осуществляет заместитель директора, назначенным приказом по ОУ.

6. Документация по организации питания и место её хранения.

6.1 Документация:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- утвержденное 10-ти дневное меню;
- ежедневное меню.