Программа

по организации горячего питания обучающихся

в МАОУ ООШ п.Карабашка

2023-2028гг

Утверждаю:

и.о. директора школы

_____ Рязанова Г.В.

Приказ № 19 от «29» июня 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МАОУ ООШ п.КАРАБАШКА

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение разработано на основе Постановления Правительства Свердловской области №621-ПП от 03.09.2020г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных учреждений, расположенных на территории Свердловской области», руководствуясь Положением о Муниципальном органе управления образованием – Управлении образованием Тавдинского городского округа устанавливает порядок организации питания учащихся в МАОУ ООШ п.Карабашка.

1.2 Основными задачами организации питания детей являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

2.1. Организация питания осуществляется в соответствии с Санитпрно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.2. Средства на организацию питания учащихся могут складываться из средств областного бюджета поступающие в бюджет Тавдинского городского округа в форме субсидий, средств родителей.

2.3. Образовательное учреждение разрабатывает и утверждает директором порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания, порядок оформления заявок).

Ответственным за бесплатное питание составляется список детей, в том числе имеющих право на питание за счёт бюджетных средств, подтверждённых электронным списком из УСЗН г.Тавда, удостоверением «Многодетной семьи», справка об инвалидности, заключение комиссии ПМПК.

2.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет бракеражная комиссия, школьная комиссия по питанию, периодически – Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах». Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал, составляются справки и акты. Директор школы ежедневно утверждает меню.

2.6. Цена на производимую продукцию в школьной столовой определяется исходя из стоимости продуктов питания.

2.7. Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет: ИП Алексеев А.А. имеющий лицензию для доставки продуктов питания.

2.8 Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания

2.9 Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организовывает в соответствии с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

3. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ШКОЛЫ

3.1. Ответственность за качество питания учащихся и работников МАОУ ООШ п.Карабашка в соответствии с нормами СанПиН и действующими нормативными требованиями: обязательное прохождение работниками столовой медицинских и профилактических осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований для работников;

3.2. Обеспечивает периодическое гигиеническое обучение работников;

3.3. Самостоятельно ведёт учёт расходования денежных средств по организации питания учащихся, своевременно отчитывается о произведённых расходах перед бухгалтерией;

3.4. Обеспечивает своевременный сбор и вывоз тары и мусора;

3.5. Постоянно осуществляет контроль над санитарным состоянием помещения, за организацией питания;

3.6. Ответственность за организацию питания в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

3.7. За соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания, возлагается на завхоза, повара, медработника школы;

3.8. Учёт и контроль поступающих бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора образовательного учреждения.

Пояснительная записка

Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. Особое значение приобретает правильное школьное питание с учетом того, что в последние годы дети проводят все больше времени в школе при весьма интенсивном характере процесса обучения, а низкий социально-экономический уровень многих семей не позволяет обеспечить детей адекватным питанием.

Главная цель Программы состоит в сохранении и укреплении здоровья детей и подростков, обеспечении обучающихся, воспитанников школы высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием, исключающим использование пищевых продуктов, содержащих генномодифицированные организмы.

Программа носит комплексный характер и направлена на решение организационных, научных, кадровых и инвестиционных проблем питания детей и подростков.

Основные задачи Программы предусматривают:

- двухразовое питание (обед, завтрак за счет родительской платы)
- обеспечение льготным питанием для категорий учащихся из малообеспеченных семей и многодетных семей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации, дети-инвалиды, дети ОВЗ.
- совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся;
- развитие материально-технической базы системы питания обучающихся;
- совершенствование нормативно-правового регулирования;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- повышения культуры питания;

–проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Главными принципами программы по усовершенствованию системы питания школьников должны стать:

- пропаганда и обучение учащихся и родителей в области здорового питания;
- повышение качества школьного питания;
- построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания.

В образовательном учреждении имеются:

- Положение по организации питания в ОУ, разработанное на основе положения об организации питания учащихся в школах расположенных на территории Тавдинского ГО.
- Примерное 10-дневное меню согласованное с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Ирбит, Ирбитском, Слободо-Туринском, Тавдинском, Таборинском и Туринском районах».- Ассортиментный перечень основных продуктов питания для использования в питании детей и подростков согласованный с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей.

В начале учебного и календарного года руководитель образовательного учреждения издает **приказ об организации питания обучающихся** на основании приказа Управления образованием Тавдинского городского округа, которым утверждается списочный состав обучающихся, имеющих право на получение бесплатного и льготного питания, в соответствии с категориями.

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В школе комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2008 года.
Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.
Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания обучающихся.
- Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
- Формирует основной список обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, и направляет их на утверждение директору ОУ.
- Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой;

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству ОУ
- Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей Оборудование обеденного зала мебелью, маркировка, хранение, столового и кухонного инвентаря	В течение года по мере поступления документов. Сентябрь	Отв. за питание, директор ОУ
Проверка двухнедельного меню. Рацион питания учащихся, наличие примерного10 дневного меню. Наличие и ведение журнала учётной документации.	Сентябрь Октябрь	Главный санитарный врач по Тавдинскому району Отв. за питание, Директор
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов	Ежемесячно Ноябрь	бухгалтер Отв. за питание Директор
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Проверка веса порций выхода готовых блюд.	Ежедневно Декабрь	Директор школы Отв. за питание
Использование финансовых средств на питание учащихся. Наличие контрольного блюда. Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи.	Сентябрь, январь	Директор школы Бухгалтер Отв. за питание
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. Проверка помещения для мытья посуды. Организация питьевого режима.	Февраль	Отв. за питание
Контроль за качеством питания. Ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой. Обработка используемой посуды.	Ежедневно Март	Директор школы Отв. за питание
Проверка табелей питания. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой, обучающимися. Температура подачи блюд.	Ежемесячно Апрель	Отв. за питание, бухгалтер
Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемые в данное время. Исправность технологического и холодильного оборудования	Май	Директор школы Отв. за питание

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 807600919533452876169953574994103051954810975 74

Владелец Рязанова Галина Владимировна

Действителен С 10.04.2025 по 10.04.2026