

РАССМОТРЕНО  
Управляющим советом ОГБОУ  
«Вейделевская СОШ»  
протокол № 4 от «10» февраля 2021г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом ОГБОУ «Вейделевская СОШ»  
от «11» февраля 2021 г. № 88  
И.о. директора школы  
Н.В.Котова



**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ВЕЙДЕЛЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания учащихся в Областном государственном бюджетном общеобразовательном учреждении «Вейделевская средняя общеобразовательная школа» Белгородской области (далее – школа).

Основными задачами при организации питания детей и подростков в школе являются:

а) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

б) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам учащихся;

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

е) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

ж) пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, единым требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Настоящее Положение разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

-Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299;

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

-Методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование»;

-Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в школе, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней.

Ответственность за организацию питания несет директор школы. Директор обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания.

Директор школы ежегодно назначает приказом ответственного за отдельные аспекты организации питания из числа педагогических работников с определением ему функциональных обязанностей, ответственных лиц за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

## **I. ОСНОВНЫЕ ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Организация питания в школе осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание, и индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании на основании медицинского заключения.

Горячее питание в школе с учетом режима работы школы включает двухразовое горячее питание (завтрак и обед): обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Для всех категорий учащихся дополнительно организуется полдник.

Питание в школе осуществляется:

- завтраки бесплатные для всех учащихся 1-11 классов;
- обеды и полдники за родительскую плату.

Бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед) в школе обеспечиваются следующие категории обучающихся:

- учащихся с ограниченными возможностями здоровья (при подтверждении статуса документом ПМПК), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;
- учащихся из многодетных семей, исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;
- учащихся из малоимущих семей (при подтверждении статуса территориальным органом социальной защиты), исходя из фактически сложившейся стоимости двухразового питания в школе;

Школьники, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением, обеспечиваются бесплатными продуктовыми наборами исходя из стоимости горячего завтрака на весь период указанного обучения.

Школьники, получающие образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств и имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малоимущих семей, обеспечиваются бесплатными продуктовыми наборами исходя из фактической стоимости двухразового питания (завтрак и обед) на сумму фактически сложившейся стоимости двухразового горячего питания в школе.

Продуктовые наборы могут предоставляться при организованных перевозках групп детей автомобильным транспортом и при проведении массовых мероприятий с участием детей продолжительностью менее 4 часов, свыше 4-х часов – организуется горячее питание.

Выдача продуктового набора осуществляется продуктами, рекомендуемыми нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении №6 указанного СанПиН.

Замена продуктового набора на денежную компенсацию не допускается.

Исключение горячего питания из меню, а также его замена буфетной продукцией не допускается.

Оплата школьного питания осуществляется через использование безналичной формы оплаты питания по квитанциям через отделения банков и личные кабинеты ИСОУ «Виртуальная школа».

## **II. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

Режим работы школьной столовой соответствует режиму работы школы.

Для приема пищи учащимися используется специальное помещение – обеденный зал на 300 посадочных мест.

Ежегодно утверждается график приема пищи учащимися.

График доводится классным руководителем до сведения учащихся, родителей (законных представителей) путем размещения в классном уголке, на информационном стенде в столовой, на официальном сайте школы.

Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде размещается меню, утвержденное директором школы.

Интервалы между приемами пищи составляют не менее 2-3 часов и не более 3,5-4 часов.

Заявка количества питающихся учащихся каждого класса предоставляется классными руководителями шеф – повару накануне до 12-00 часов. В случае отсутствия учащегося в школе, заявку на следующий день может подать родитель (законный представитель) либо сам учащийся, связавшись с классным руководителем любым удобным средством коммуникации.

Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, в соответствии с графиком приема пищи.

За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы путем нанесения соответствующей маркировки.

Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания в заявленном количестве.

Обеспечение горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы.

В целях обеспечения качественной организации питания проводится обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца), а также у поставщиков технологического оборудования.

## **III. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ МЕНЮ ОСНОВНОГО ПИТАНИЯ**

Питание в школе организуется на основе разработанного меню основного питания на период не менее двух недель (10 -14 дней) для двух возрастных групп: 7-11 лет/12 лет и старше.

Меню основного питания утверждается директором школы.

Меню основного питания размещается на официальном сайте школы.

Основу меню составляет рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания (требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Двухнедельное меню составляется дифференцированно по возрастным группам учащихся с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона.

Меню основного питания должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур (приложение б).

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

При разработке меню для основного питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

В меню основного питания не допускается:

- повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или последующие 2-3 дня;

- повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни;

- в смежные дни использование блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах);

- повторение в различных приемах пищи в один день одних и тех же блюд: при наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов.

Ежедневно, на основе меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается директором школы.

Ежедневное меню основного питания размещается на информационном стенде в обеденном зале.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

#### **IV. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО МЕНЮ**

Лечебное и диетическое питание для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется по индивидуальному меню на основании представленного родителями (законными представителями) назначения лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка по назначениям лечащего врача.

Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей.

Питание осуществляется в общем обеденном зале.

График приема пищи детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, формируется индивидуально, в соответствии с назначением лечащего врача.

## **V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА**

6.1 В школе обеспечен свободный доступ учащихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

6.1 Питьевой режим в школе организован посредством установки устройств с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и кипяченой воды.

Устройства для выдачи воды устанавливаются в обеденном зале в месте исключая попадание прямых солнечных лучей.

Кулеры обеспечиваются стаканами, промаркированными подносами для чистой и использованной посуды.

Мойка кулеров производится не реже одного раза в семь дней, с использованием дезинфицирующих средств – не реже одного раза в три месяца.

Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды проводится в соответствии со следующими требованиями:

- вода кипятится не менее 5 минут;
- вода охлаждается до комнатной температуры;
- вода охлаждается в той же емкости, в которой кипятилась;
- смена воды в емкости для раздачи проводится каждые 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике (приложение 7).

При проведении массовых мероприятий продолжительностью более 2-х часов каждый ребенок, участник мероприятия, обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства в расчете не менее 1,5 литра на одного ребенка.

## **VI. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ**

При формировании рациона основного питания учащихся соблюдаются следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

– разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

Завтрак должен содержать горячее блюдо - творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное), мясное, рыбное. В завтрак широко используются молочные каши, запеканки. В качестве горячих напитков в завтрак используются, какао-напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов, витаминизированные напитки промышленного производства. В качестве закуска используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник включается напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Допускается использовать в питании учащихся:

– сгущенное молоко в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели);

– маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) в составе булочных и мучных кондитерских изделий;

– субпродукты: сердце, язык и говяжья печень;

– яйцо с качеством не ниже диетического;

– в качестве пряностей: свежую и сушеную зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корицу; в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон.

– пищевую соду (гидрокарбонат натрия) (в качестве разрыхлителя)

Не допускается использовать в питании учащихся:

– кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий);

– майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии);

– ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.);

– химические консерванты (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)

– продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев.

Запрещен такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается принимать:

- пищевую продукцию без маркировки и (или) истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества;

- пищевую продукцию, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза;

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, рыбу, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- непотрошеную птицу;

- мясо диких животных;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, фрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями;

- пищевую продукцию домашнего (непромышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;

- творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;

- простоквашу – «самоквас»;

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

- молоко и молочную продукцию из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- Блюда, изготавливаемые из мяса, птицы и рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку;

- субпродукты, кроме говяжьей печени, языка и сердца;

В питании не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа), майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические;
- соки концентрированные диффузионные;
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин;
- ядро абрикосовой косточки, арахис.
- газированные напитки; газированная вода питьевая;
- мороженое и молочная продукция на основе растительных жиров;
- жевательная резинка;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- карамель, в том числе леденцовая;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- яичница глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, которые приготовили в палаточном лагере;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, установленной нормами СанПиН с учетом ее пищевой ценности.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

## **VII. Процедура формирования и выдачи продуктовых наборов**

Продуктовые наборы предоставляются следующим категориям учащихся:

– всем учащимся, обучающимся на дому по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением на период указанного обучения на сумму горячего питания (завтрака) в день;

– учащимся из многодетных и малоимущих семей, учащимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно в силу сложившихся объективных обстоятельств на весь период указанного обучения на сумму исходя из фактической стоимости двухразового основного питания (завтрак и обед) в день;

Бесплатное питание в виде продуктового набора предоставляется категориям учащихся указанных в п. 9.1. в учебные дни и (или) периоды дистанционного обучения.

На период, когда обучение на дому или дистанционное обучение осуществляться не может по объективным причинам (лечение в организации здравоохранения, в учреждениях санаторного типа системы здравоохранения или социального обслуживания) издается приказ о временной приостановке предоставления бесплатного двухразового питания в виде продуктового набора.

Право на получение продуктового набора наступает автоматически с момента издания приказа по школе об организации индивидуального обучения на дому либо перехода на дистанционную форму обучения.

Продуктовые наборы выдаются один раз в месяц – в последний четверг в соответствии с приказом по школе.

Приказом по школе утверждаются списки учащихся, состав продуктового набора, масса каждого продукта, включенного в набор, цена и сумма.

Состав продуктового набора утверждается для каждой категории учащихся отдельно.

Списки учащихся из многодетных и малоимущих семей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому в соответствии с медицинским заключением и получающие образование дистанционно, формируются ежемесячно социальным педагогом школы (для каждой категории учащихся отдельно на основании соответствующих подтверждающих документов), сверяются территориальным органом социальной защиты населения, утверждаются директором школы и направляются в департамент образования Белгородской области.

Списки учащихся, обучающихся индивидуально на дому по состоянию здоровья, формируются на весь период обучения, указанный в медицинском заключении.

В продуктовый набор включаются продукты, входящие в утвержденное меню для организации основного питания.

Продуктовые наборы выдаются одному из родителей (законных представителей) при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

Факт получения продуктового набора и соответствие его содержания с указанием веса и стоимости каждого продукта, подтверждается подписью получателя в Ведомости выдачи.

Ведомости выдачи формируются для каждой категории учащихся отдельно.

Продуктовые наборы выдаются в школьной столовой в соответствии с графиком по каждой категории учащихся.

График выдачи продуктовых наборов доводится до сведения родителей (законных представителем) классным руководителем любым доступным способом: телефонный звонок, сообщение в мессенджерах, электронной почтой.

Выдачу продуктовых набор осуществляют работники столовой.

Лица, выдающие продуктовый набор, работают в индивидуальных средствах защиты: рабочая одежда, головной убор, маска, перчатки.

## **VIII. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ**

Прием продовольственного сырья и пищевой продукции для организации питания в школе производится при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия.

При изготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий обеспечивается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.

Система приточно – вытяжной вентиляции пищеблока оборудуется отдельно от системы вентиляции учебных кабинетов, санитарно – бытовых помещений.

Пищеблок оборудуется исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

В пищеблоке ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств отдельно промаркированным инвентарем. Инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно от инвентаря для уборки производственных помещений.

Медицинская сестра проводит ежедневный осмотр работников столовой (занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, продовольственным сырьем) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (приложении № 1) на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

В помещении столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В пищеблоке и обеденном зале не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В целях недопущения возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях (приложения № 2 и 3).

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

В целях исключения риска токсического воздействия, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его

концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

## **IX. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИ**

Текущий контроль организации питания школьников осуществляют работники школы, ответственные за организацию питания, бракеражная комиссия и общественная комиссия, в состав которой входят члены Управляющего совета, совета отцов и родительского комитета. Состав и полномочия комиссий регламентируются соответствующими локальными актами.

Состав комиссий ежегодно утверждается приказом директора школы.

Выдача готовой пищевой продукции к употреблению учащимися осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции и Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №3, 4).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником школы в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

В школе проводится производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации.

Основные направления производственного контроля:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока, включая контроль проведения ремонтных работ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры температуры в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;

– приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);

– ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Ежегодный мониторинг организации школьного питания осуществляется на основе анализа состояния питания учащихся по следующим направлениям:

– состояние здоровья обучающихся;

– характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;

– обеспеченность обучающихся двухразовым горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;

– соответствие школьного пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;

ценообразование, стоимость питания, дотации на питание обучающимся ОУ из средств регионального бюджета и внебюджетных источников;

– изучение общественного мнения об организации питания в школе;

– система электронных безналичных расчетов при оплате питания;

– пропаганда здорового питания в школе;

– осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

– реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в школе;

– подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в ОУ.



**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Приложение № 5

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Приложение № 6

**Возрастная категория:** 7-11 лет/12 лет и старше

**Меню приготавливаемых блюд**

	Прием пищи	Наименование блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	N рецептуры
			Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1	День 1							
	завтрак							
	итого за завтрак							
	обед							
	итого за обед							
	полдник							
	итого за полдник							
	ужин							

итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 7

### График замены кипяченой воды

Дата замены кипяченой воды	Время замены	Объем кипяченой воды	Подпись работника, проводившего замену кипячёной воды