

ПРИНЯТО

Председатель управляющего совета
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»
г.Перми

Протокол № 1 от «26» сентября 2022

 Д.Р. Цейслер

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Школа № 18 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Перми

И.Э.Рупперт
приказ от «26» сентября 2022г.
№ 059-08/44-01-06/4-285/1



**Положение
об организации питания обучающихся
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г. Перми**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми (далее - Учреждение) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным 2-х разовым бесплатным (горячим) питанием, обучающихся в соответствии с режимом работы Учреждения по графику, согласованном директором Учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 и 11 и старше лет, меню для диетического питания обучающихся в возрасте 7-11 и 11 и старше лет, разработанными в соответствии с действующими санитарно законодательством в области общественного питания (далее – санитарное законодательство) и согласованным директором Учреждения.

1.4. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Перми обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее – льготные категории обучающихся).

1.5. Обеспечение питанием в Учреждении осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся в Учреждение должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой короновирусной инфекции (COVID-19)»,

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

приказ Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26-01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае»,

постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

решение Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях»,

постановление администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми»,

приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МОУ»,

приказ начальника департамента образования «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях» на текущий учебный год,

другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация <1>

<1> Указать форму работы пищеблока, соответствующую его конструктивно-планировочным решениям:

производство и реализация кулинарной продукции;

производство кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация;

реализация кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания (буфет-раздаточная).

2.5. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями, с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бес-

платной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Учреждении.

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 100% от общего контингента обучающихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.6.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

2.6.5. наличие полной, актуальной информации в подразделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте Учреждения <https://school18ovz.ru/>

2.6.6. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в Учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

III. Порядок предоставления питания обучающимся в Учреждении <2>

3.1. Ежедневное меню, ежедневное меню диетического питания, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения о наименовании приема пищи, об объемах блюд и наименований блюд, калорийности порции, согласовываются с директором Учреждения и вывешиваются в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимся, утвержденным директором Учреждения на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители и педагоги сопровождают обучающихся до помещения столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

<2> В разделе отражаются особенности порядка предоставления питания в конкретном образовательном учреждении.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор Учреждения приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте Учреждения в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директором Учреждения.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством;

4.4. Директор Учреждения утверждает регламент проведения контрольных мероприятий в МОУ в части организации питания;

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, согласно плану реализации программы административного контроля, утвержденной директором Учреждения;

4.6. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения <3>.

<3> Указать порядок проведения мониторинга: параметры, периодичность проведения, ответственных за проведение мониторинга лиц.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Управляющий совет <4>, создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором Учреждения.

<4> Указать уполномоченный Уставом Учреждения орган, созданный в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающим их права и законные интересы.

V. Обеспечение информационной открытости по вопросам организации питания

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в Учреждении (далее – Стенд).

5.2. На сайте Учреждения создается раздел «Организация питания обучающихся» (далее – Раздел) согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в подразделе «Организация питания обучающихся», включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора.

Приложение № 1
к положению по организации питания
обучающихся в МАОУ
«Школа № 18 для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Перми

ПРИНЯТО

Председатель управляющего совета
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»
г.Перми
Протокол №_1_ от «26» сентября 2022
_____ Д.Р. Цейслер

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Школа № 18 для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Перми
_____ И.Э.Рушерт
приказ от « 26 » сентября 2022г.
№ 059-08/44-01-06/4-285/1_

Программа
административного контроля организации питания в
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья» г.Перми

Состав административной комиссии:

1. Заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе
2. Ответственный за организацию питания.
3. Медицинский работник (по согласованию)
4. Сотрудник школы
5. Сотрудник школы

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
1.		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт.), одноразовые полотенца, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Раздача (закрывается стеклом, наличие контрольных блоч, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2. Контроль из нержавеющей стали чистые, сухие		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся $\frac{1}{2}$ смены	Не реже 1 раза в месяц
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20мин)	
2.3.	Накрытие сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10 дневного меню	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском пита-	

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
	нии (Приложение № 6 (1))	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3.6.	Наличие примерного 10 дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителя и справки лечащего врача)	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4.	Наличие чистых маркированных подносов для чистой и использованной посуды	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в квартал
5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудник) (Приложение 1(1))	Не реже 1 раза в месяц
5.2.	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2(1))	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3(1))	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
	(Приложение 4(1))	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5(1))	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборка зала (после каждой смены)	
6. Прием и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Не реже 1 раза в квартал
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации. Реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации)<*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находится вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упа-	

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
	ковки; соблюдение товарной соседства	
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1	Имеется договоров с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год
7.2	Наличие актов, заключенных по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1 раз в полугодие
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения – 1 раз в полугодя)	
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ КП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения – 1 раз в полугодя)	
	исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения – 1 раз в полугодя)	
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения – 1 раз в квартал)	
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения – 1 раз в полугодя)	1 раз в год
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при приеме на работу нового сотрудника
8.2	Прохождение сотрудников пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность – 1 раз в 3 год)	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное	

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
	прохождение работниками пищеблока медосмотра	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год /2 года (периодичность – 1 раз в год/ 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/актуализация по мере необходимости
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	
9.3.	Положение об общественной комиссии	
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.11.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, содержащий поименный список обучающихся с 1-9 классы	

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность проверки
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта Учреждения «Организации питания обучающихся»	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раз в месяц
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о выпустивших организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1 раз в квартал/ актуализация по мере необходимости
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.4.	Наличие подраздела «Организации питания обучающихся» на официальном стендах учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в учреждения	1 раз в полугодие
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

(1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».