

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОДА КУНГУРА ПЕРМСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18

П Р И К А З

номер	дата
11/3/01-11	01.02.2021

**О утверждении Положений по контролю и качеством
организации питания в МАОУ СОШ №18**

На основании приказа министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», с целью формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся школы, повышения качества питания, формирование у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о порядке и организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №18 (приложение 1).
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МАОУ СОШ №18 (приложение 2).
3. Утвердить Положение о комиссии по контролю организации и качества питания в МАОУ СОШ №18 (приложение 3).
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



О.В. Белозерова

**Положение о порядке и организации питания обучающихся в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя
общеобразовательная школа №18 города Кунгура**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке и организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №18 города Кунгура (далее МАОУ СОШ №18) 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 (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ СОШ №18 по графику, утвержденному директором МАОУ СОШ №18 (согласно расписанию учебных занятий)

1.3. Под основным горячим питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-дневным меню для обучающихся в возрасте 7-11 лет и 11-18 лет, разработанными в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-2-, и согласованными директором МАОУ СОШ №18

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментом МАОУ СОШ №18

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление питания за счет средств бюджета обучающимися муниципальных общеобразовательных учреждений города Кунгура из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - льготные категории обучающихся)

1.6. Обеспечение питанием В МАОУ СОШ №18 осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ СОШ №18 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»;

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

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 здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

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» (далее Приказ №26-01-05-238);

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»;

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД -26-01-04-330 (ред. от 25.09.2017);

Постановление администрации города Кунгура Пермского края №950 от 07.12.2015;

Устав МАОУ СОШ №18;

Другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в школе.

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 используется обеденный зал и пищеблок, соответствующий требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ СОШ №18

- охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

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

- качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях;

- отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в МАОУ СОШ № 18 со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

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

- наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте МАОУ СОШ № 18.

3. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ СОШ №18

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий, согласовывается директором МАОУ СОШ №18 и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания обучающимися, утвержденным директором МАОУ СОШ №18 на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Ответственный (дежурный) сотрудник обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами до школьной столовой. Классные руководители, дежурный сотрудник, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4. Осуществление контроля за организацией питания:

4.1. Руководитель МАОУ СОШ №18 приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ СОШ №18 в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регламентируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ СОШ №18.

4.3. Контроль за организацией питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ СОШ №18.

4.5. Регулярно проводится мониторинг организации питания. Ответственное лицо за проведение мониторинга назначается приказом руководителя МАОУ СОШ №18:

- охват обучающимися основным(горячим)питанием;
- стоимость обеда (завтрака);
- отсутствием жалоб;
- соблюдение рациона питания.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий год

5. Обеспечение информационной открытости по организации питания

5.1. В школе оформляется стенд по организации питания в МАОУ СОШ №18

5.2. На сайте МАОУ СОШ №18 создается раздел "Организация питания" согласно рекомендуемой структуре и содержанию.

5.3. Ответственные за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде, в Разделе, включая ежедневное размещение меню, назначаются приказом директора МАОУ СОШ №18.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МАОУ СОШ №18

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного образовательного учреждения средней общеобразовательной школы №18 (далее соответственно - "Положение", "Комиссия" и "Организация") разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Организации и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Организации либо если в таких решениях прямо указаны работники Организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Организацию сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Организации блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.