

Условия питания обучающихся МБОУ СОШ № 4 г.Ливны

1. Общие положения

Согласно статье 41 п.2 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в МБОУ СОШ № 4 г.Ливны организовано питание обучающихся и проводится контроль данного процесса в целях охраны здоровья обучающихся и сотрудников.

1.1.Питание обучающихся в МБОУ СОШ № 4 г.Ливны обеспечивает организация общественного питания по заключённому муниципальному контракту, которая осуществляет деятельность по производству продукции, изделий и их реализации. Организация питания возлагается на образовательное учреждение или на организацию общественного питания. В МБОУ СОШ № 4 г.Ливны предусмотрено помещение для питания обучающихся на 200 посадочных мест, а также помещения для хранения и приготовления пищи в здании школы.

1.2.Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в МБОУ СОШ № 4 г.Ливны.

1.3.Медицинский работник следит за организацией питания в образовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

1.4.Для контроля, за организацией питания обучающихся создается комиссия, в состав которой входят: заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник, представители управляющего совета и родительского комитета.

1.5.Администрация школы осуществляет повседневный контроль за функционированием столовой.

1.6.Классные руководители осуществляют ежедневный контроль за посещаемостью столовой обучающимися, обеспечивают порядок во время обеда, организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании, культуре питания.

1.7.Обеспечение питанием обучающихся осуществляется за счёт средств бюджетов двух уровней: предоставления субсидий из регионального бюджета на возмещение затрат по обеспечению питанием обучающихся, за счёт денежных поступлений из средств муниципального бюджета, а также за счёт родительских средств (по желанию родителей (законных представителей) обучающихся).

2. Режим и организация питания

2.1.Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.2. 1178-02, СанПин 2.4.5 2409-08), в соответствии с которыми в образовательном учреждении должны организовываться горячие бесплатные завтраки для всех обучающихся, обед

для детей, посещающих ГПД (группу продлённого дня), и по желанию обучающихся и их родителей (законных представителей) за счёт родительских средств. Интервалы между приёмами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.2.Количество мест в столовой должно соответствовать количеству питающихся в смену (не более чем в 4 перемены).

2.3.Время пользования столовой для каждого класса устанавливается расписанием, которое корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся.

2.4.Для приема пищи в столовой устанавливается расписание занятий с перерывами в 10 минут.

2.5.Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым СанПиН ассортиментом дополнительного питания.

2.6.Питание обучающихся организуется приказом директора и осуществляется путём предварительного накрытия столов.

2.7.Для осуществления бухгалтерского учета ответственное лицо предоставляет в бухгалтерию согласно графика документооборота следующие документы: акты на питание обучающихся; меню на каждый день.

3. Требования к организации питания

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, обоснованный режим питания следует разрабатывать рацион питания, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания обучающихся в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

3.1.Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Примерное меню разрабатывается с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий.

3.2.Для обеспечения преемственности питания обучающихся, их родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в столовой.

3.3. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом организацией, проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

3.4. Пищевые продукты, поступающие в образовательную организацию, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют повар-бригадир и медицинский работник, последний делает запись в специальном журнале «Бракеража сырых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи, с повреждённой упаковкой.

3.5. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Орловской области в г. Ливны.

3.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации школы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.7. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблок в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

3.8. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите либо в изотермической таре (термосах) не более 2 часов.

3.9. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций в столовой запрещается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

3.10. В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили и другие продукты, указанные в приложении №7 к СанПиН 2.4.5.2409-08.4

4. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

4.1.К работе на пищеблок допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2.Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3.Персонал пищеблока **обязан** соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации школы и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не покрывать ногти лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить на рабочем месте;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде.

4.4.При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

4.5.Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, кишечными инфекциями, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, порезами, ожогами, временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.