

## ПРИКАЗ

«25» августа 2015 года

№ 162

### **О внесении изменений в положение об организации рационального питания**

В соответствии с приказом департамента образования Белгородской области от 06.07.2015 г. № 3034 «О внесении изменений в положение об организации рационального питания» и в целях усиления контроля за качеством закупаемых продуктов питания для организации питания обучающихся, в целях совершенствования нормативно-правовой базы, регламентирующей порядок организации питания

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Внести изменения в положение об организации рационального питания детей и подростков В МБОУ «Ивнянская средняя общеобразовательная школа № 1», утвержденное директором школы от 31.08.2013 г. пункт 2 Положения изложить в следующей редакции:
2. **Основные организационные принципы питания обучающихся в школе.**  
Питание детей в школе регламентировано требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждённого постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 и действующими с 1 октября 2008 года по настоящее время.
  - 2.1. Для обучающихся школы организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый приём пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. Для обучающихся, посещающих группу продленного дня в школе с режимом работы 17 часов и более, дополнительно организован полдник.
  - 2.2. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы. Интервалы между приемами пищи обучающихся школы рекомендуется составлять не менее 2 - 3 часов и не более 3,5 - 4 часов.  
Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой должны быть закреплены распределенные обеденные столы.
  - 2.3. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого является оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.  
Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся школы необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с формой, утвержденной СанПиН 2.4.5.2409-08.
  - 2.4. Организация питания обучающихся возлагается на школу.  
Ответственность за организацию качественного питания в школе возлагается непосредственно на директора школы, предприятия или предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания, орган управления образованием муниципального района. Ответственный директор школы обеспечивает в части

своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по контролю за качеством школьного питания. Директор школы назначает приказом ответственного организатора школьного питания из числа работников данного учреждения с определением ему функциональных обязанностей и ответственного за осуществление контроля качества поступающей в школу продовольственной продукции.

Координацию деятельности школы по организации питания обучающихся и контроль за исполнением ими законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся осуществляет орган управления образованием муниципального района совместно с органами местного самоуправления муниципального образования.

2.5. Администрация школы совместно с Управляющим советом, родительским комитетом и предприятиями общественного питания на платной и бесплатной основах обязана организовывать горячее питание для обучающихся, диетическое питание по медицинским показаниям.

2.6. К обслуживанию горячим питанием школьников допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсного отбора (процедур) размещения государственного заказа, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов (далее - предприятия общественного питания).

К поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются в первую очередь непосредственные товаропроизводители.

2.7. В школе рекомендуется предусмотреть централизованное обеспечение питьевой воды, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в школе рекомендуется организовывать в следующих форме: вода, расфасованная в ёмкости.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в ёмкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды. Бутилированная вода, поставляемая в школу, должна иметь документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

2.8. Реализация кислородных коктейлей осуществляется только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником школы.

2.9. Организация питания в школе может осуществляться с помощью промышленных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоках школы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.10. Школа самостоятельно осуществляющая производство и реализацию продукции школьного питания, организует питание при наличии циклических двухнедельных меню и ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанных на основе настоящего положения, договора с аккредитованной на обеспечение лабораторно-технологического контроля за безопасностью и качеством питания детей и подростков испытательной (санитарно-пищевой) лабораторией, а также при наличии укомплектованности персоналом, отвечающим требованиям ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Школа, организующая питание школьников, осуществляет свою деятельность на общих экономико-технологических условиях других участников организации школьного питания в

Белгородской области (предприятий общественного питания).

2.11. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией (назначается приказом по школе), в состав которой входят медицинский работник школы, заведующий производством, организатор школьного питания (дежурный учитель).

Управляющим советом, родительским комитетом и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в школе по согласованию с администрацией школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Качество и безопасность пищевых продуктов обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов.

Предметом школьного производственного контроля является соблюдение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а именно детей и подростков (в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил, норм, гигиенических нормативов, технических регламентов и др.), выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий предприятиями, осуществляющими организацию питания в школе, а также соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции, услуг.

Применительно к школе возможны следующие основные направления производственного контроля за организацией питания в школе:

- контроль за формированием рациона питания, приемом пищи;
- входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры  $t^{\circ}$  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  $t^{\circ}$  в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры  $t^{\circ}$ ; экспресс-методы, такие как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды);
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала;
- приёмочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение  $t^{\circ}$  готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы);
- ведение учёта и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой школы должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также законодательством Российской Федерации.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах школы, при наличии результатов лабораторно-инструментальных

исследований указанной продукции, подтверждающих её качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в школе до окончания использования сельскохозяйственной продукции;

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов; калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объём проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

В столовой школы должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

- 2.12. Питание в школе может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
- 2.13. Отпуск питания за наличный расчет организуется по классам по предварительной записи в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем школы. Контроль за посещением школьной столовой и учётом количества фактически отпущенных завтраков, обедов и полдников возлагается на классных руководителей и ответственного организатора школьного питания, определенного школой по приказу. Заявка на количество питающихся школьников предоставляется накануне до 15 часов и уточняется в день питания не позднее второго урока.
- 2.14. Классные руководители или учителя школы сопровождают детей в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
- 2.15. Определенный в установленном порядке организатор школьного питания школы ведет ежедневный учёт обучающихся, получающих бесплатное питание в данной школе по классам. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания организатор школьного питания школы не позднее пяти дней по окончании месяца готовит утвержденный директором школы отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.
- 2.16. Администрация школы несёт ответственность за организацию питания обучающихся, организует в столовой школы дежурство учителей и обучающихся

старше 14 лет, с согласия их родителей (законных представителей).

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

2.17. В случае отсутствия по болезни или другим причинам в школе обучающихся из многодетной семьи, питание которых оплачивается за счет средств областного бюджета, обучающимся выдается набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней.

При отсутствии обучающихся в школе, питание которых оплачивается за счет средств муниципального бюджета, набор продуктов школьного питания в виде сухого пайка на сумму с учетом количества пропущенных дней может выдаваться по решению администрации муниципального образования.

Выдача сухого пайка осуществляется продуктами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.5.2409-08,

за исключением скоропортящихся продуктов, а также пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, указанных в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При выборе продуктов питания для выдачи их в качестве компенсации, также рекомендуется руководствоваться ассортиментом пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся, регламентированным требованиями п.6.31 (приложение 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.18. В целях обеспечения системы организации питания в школе рекомендуется предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

2.19. Ежедневный всероссийский мониторинг организации школьного питания рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания обучающихся школы по следующим направлениям:

а) состояние здоровья обучающихся школы;

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

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

г) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологии организации питания;

д) ценообразование, стоимость питания в школе, дотации на питание обучающимся школы из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;

е) изучение, общественного мнения об организации питания в школе;

ж) система электронных безналичных расчетов при оплате питания обучающихся школы;

з) пропаганда здорового питания в школе;

и) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;

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

л) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в школе.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель учреждения



Е.М.Мироненко

