

Локальный акт о работе комиссии по контролю за качеством питания

Утверждаю:

директор МБОУ СОШ с.Ульяновка

 А.А.Цыбьяков

от «_30_» __08__ 202 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся. МБОУ СОШ с.Ульяновка
Тамалинского района Пензенской области

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение об организации питания обучающихся в школе (далее – Положение), разработано с целью здоровья детей и подростков и устанавливает порядок организации питания школьников.

1.2. Положение разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.2821-10, Устава школы.

1.3. Основными задачами организации питания детей являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы и осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

2.4. Для обучающихся школы предусматривается организация одноразового горячего питания (обед) для льготной категории учащихся, но по просьбе родителей (законных

представителей) на платной основе школа имеет возможности организации двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.5. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих обедов для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.5.1. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.5.2. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых предприятием общественного питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

2.5.3. Ответственность за организацию питания в школе несет директор.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ.

3.1. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5-дневной – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.2. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

3.3. Ответственный за организацию питания обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.4. Контроль за качеством питания учащихся в школе осуществляет комиссия, в состав которой входят: ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель органа общественного самоуправления.

Комиссия:

- контролирует качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;

- контролирует соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- разрабатывает график группового посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя.

Результаты проверки оформляются актом. В случае нарушения соблюдения санитарных норм и правил составляются соответствующие акты.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Поставку продуктов в школьную столовую осуществляет предприятие общественного питания, имеющее лицензию и транспорт с санитарным паспортом, для доставки продуктов питания. Приготовление блюд осуществляется персоналом, знающим основы технологии школьного питания, имеющих допуск к работе на предприятиях общественного питания. Кухонный работник обеспечивает чистоту в помещениях столовой, организует соответствию с требованиями СанПиН уборку обеденных столов после каждого организованного приёма пищи.

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета школы
Протокол № 1 от 30.08.202 г

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ СОШ
с. Ульяновка

От « 30 » 08 202 г.

№ 54/3