

«Рассмотрено»

на пед.совете

№1 от 25.08.2022



Сагымбаева А.К.

## Положение об организации питания учащихся в СОИ № 59

### I. Общие положения

1. Положение об организации питания в образовательных организациях города Бишкек, разработано в соответствии с Законами Кыргызской Республики «О дошкольном образовании», «Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах Кыргызской Республики», Указом Президента Кыргызской Республики от 12 июля 2006 года УП № 372 «Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах Кыргызской Республики», Положением об организации питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных школах Кыргызской Республики, утвержденным постановлением Правительства Кыргызской Республики от 18 сентября 2006 года № 673, нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок организации питания в образовательных организациях.

2. Данное Положение регулирует порядок и возлагает функции по организации питания детей в муниципальных образовательных организациях города Бишкек (далее – образовательные организации) для следующих категорий:

а) для детей в дошкольных образовательных организациях;

б) для учащихся специальных (вспомогательных) школ и школ-интернатов города Бишкек;

в) для учащихся младших классов (1-4 классы), а также для детей из малообеспеченных семей – учащихся 5-7 классов в образовательных организациях.

3. Положение является бессрочным.

2. Основные задачи организации питания

4. Основными задачами организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие подходы к организации питания учащихся:

5. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

6. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение, использование которого не допускается в иных целях и соответствующее следующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам (далее – СанПиН):

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 5-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

#### 8. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

9. Школа: - осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;

- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;

- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;

- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно

-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания; - осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;

- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);

- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

10. Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

11. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

12. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

13. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

14. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

16. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

17. Питание учащихся организуется на платной основе, сумма оплаты которого включена в сумму оплаты за обучение. Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (ЛОВЗ, одаренные дети и т.д.)

18. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

19. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

20. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

21. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе: - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

#### 4. Контроль организации питания

22. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

23. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

24. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

25. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.