



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1**

П Р И К А З

01.09.2018

№ 226

**О повышении эффективности контроля
качества предоставления питания**

Во исполнение Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 года № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края», с целью усиления контроля качества предоставления питания обучающимся, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить педагога-организатора внеклассной и внешкольной воспитательной работы с детьми МБОУ СОШ № 1 Сычёву Л.П. ответственным за организацию основного (горячего) питания обучающихся.

2. Для осуществления контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Сычева Лидия Петровна – ответственная за организацию основного (горячего) питания;

Пеннер Екатерина Владимировна – индивидуальный предприниматель, предоставляющий услугу по предоставлению горячего питания;

Мещурова Вера Ивановна – медицинский работник школы.

3. В целях повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися МБОУ СОШ № 1 утвердить:

3.1 Положение о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 1 (Приложение № 1).

3.2 Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий по организации питания в МБОУ СОШ № 1 (Приложение № 2).

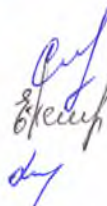
- 3.3 Положение по организации питания (Приложение № 3).
- 3.4 Режим работы школьной столовой (Приложение № 4).
- 3.5 График питания МБОУ СОШ № 1 (Приложение № 5).
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 1



В.В. Мещуров

Ознакомлены:



Л.П. Сычева

Е.В. Пеннер

В.И. Мещурова

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №1**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 1 (далее - Положение, Комиссия), 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 школы и привлекаемых специалистов.

1.3 Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы, либо, если в таких решениях прямо указаны работники школы, 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 Школы, 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 Школу сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;

2.2.2. сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных 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 (при уничтожении составляется соответствующий акт);

2.2.4. выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3 Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1 Комиссия утверждается приказом директора школы в составе Председателя и 3-х членов:

3.1.1 председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором школы.

3.1.2 индивидуальный предприниматель, предоставляющий услугу по предоставлению горячего питания;

3.1.3 медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты (например, бухгалтер), в том числе и не являющиеся работниками школы.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает

большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

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 школьной столовой 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 Школы, школьной столовой и члены Комиссии несут персональную ответственность.

**Примерная программа
 производственного контроля организации питания в МБОУ СОШ № 1**

№ п/п	Позиции	Контролиру- ющее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	при поступле- нии на работу/1 раз в год	Акт проверки питания от 09.09.2018 года
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 09.09.2018 года
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Поставщик/ медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 09.09.2018 года
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Поставщик/ медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 09.09.2018 года
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник	ежедневно	Акт проверки питания от 09.09.2018 года
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик/ медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь- июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты	Поставщик/ медицинский	Сентябрь- июнь	18.01.2019 года

	питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	работник/ образовательное учреждение		08.02.2019 года 15.03.2019 года 19.04 2019 года 17 05.2019 года 03.06.2019 года
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик/ медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	Поставщик /медицинский работник	Сентябрь-июнь	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ образовательное учреждение а	Сентябрь-июнь	
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.); мясо бескостное фасованное весом до 3 кг;	Медицинский работник/школа	Сентябрь-июнь	

	овощи чищенные; рыба филе или потрошенная без головы			
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь- июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года 18.01.2019 года 08.02.2019 года 15.03.2019 года 19.04.2019 года 17.05.2019 года 03.06.2019 года
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	
3.4	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь, декабрь, март, июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 03.12.2018 года 15.03.2019 года 03 июня 2019 года
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ образовательное учреждение		
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь- июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года 18.01.2019 года 08.02.2019 года

				15.03.2019 года 19.04.2019 года 17.05.2019 года 03.06.2019 года
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п. 4.6 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение		
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года 18.01.2019 года 08.02.2019 года 15.03.2019 года 19.04.2019 года 17.05.2019 года 03.06.2019 года
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 5.20 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение /медицинский работник	ежедневно	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года 18.01.2019 года 08.02.2019 года 15.03.2019 года 19.04.2019 года 17.05.2019 года 03.06.2019 года
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение /медицинский работник	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	Акт от 07.09.2018 года 03.12.2018 года 15.03.2019 года 03.06.2019 года
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь, декабрь, март, июнь	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь-июнь	Акт от 07.09.2018 года

5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь, декабрь, март, июнь	03.12.2018 года 15.03.2019 года 03.06.2019 года
6. Рацион питания				
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])	Образовательное учреждение	Сентябрь	Акт проверки столовой от 07.09.2018 года
6.2	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	Образовательное учреждение	Сентябрь	Приказ от 30.08.2018 № 222 «Об организации льготного питания обучающихся МБОУ СОШ № 1»
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п. 6.22 [1])	Образовательное учреждение	1 раз в 10 дней	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 02.10.2018 года 12.11.2018 года 03.12.2018 года 18.01.2019 года 08.02.2019 года 15.03.2019 года 19.04.2019 года 17.05.2019 года 03.06.2019 года
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	Образовательное учреждение	ежедневно	Ведомость контроля за рационом питания, Бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	Образовательное учреждение	ежедневно	
6.6	Выходы блюд соответствуют примерному меню	Образовательное учреждение	ежедневно	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	Образовательное учреждение	ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ образовательное учреждение	ежедневно	

6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; осуществляется контроль выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	Образовательное учреждение Бракеражная комиссия	ежедневно	
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24)	Образовательное учреждение/ медицинский работник	ежедневно	
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Образовательное учреждение	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (п. 14.9 [1])	Образовательное учреждение/ медицинский работник	ежедневно	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Образовательное учреждение/ медицинский работник	ежедневно	Журнал витаминизации
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь	Справка об итогах проверки
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год);	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь, после проведенного исследования	

	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Поставщик/ образовательное учреждение	Сентябрь, июнь	Акт от 07.09.2018 года; 03.06.2019года
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	Образовательное учреждение	ежедневно	
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ образовательное учреждение	Сентябрь, декабрь, март, июнь	Акт проверки питания от 07.09.2018 года 03.12.2018года 15.03.2019 года 03.06.2019 года

Ссылки: [1] СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются

проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательного учреждения обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1**

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае (с изменениями на 22 июня 2017 года), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008 г., Уставом школы, и регламентирует содержание и порядок организации питания в Муниципальном бюджетном образовательном учреждении средней общеобразовательной школы №1.

1.2 Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся школы; принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся.

1.3 Основными задачами при организации детей и подростков в образовательном учреждении являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

2.1 При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2 В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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 Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции краевого и местного (для детей-инвалидов и ОВЗ) бюджета.

2.5 Для обучающихся школы предусматривается организация горячего питания, работа буфета.

2.6 К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители конкурсных процедур, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7 Питание в школе организуется на основе десятидневного меню горячих школьных обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10 Ежедневный контроль за организацией питания в школе осуществляют медицинский работник В.И.Мещурова и социальный педагог Л.П. Сычёва.

2.11 Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания

3.1 Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

3.2 Для учащихся школы предусматривается организация горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте. По заявке родителей (законных представителей) возможна организация горячих завтраков, полдников.

3.3 При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01), а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.)

3.4 Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы, исполнителя услуги по предоставлению горячего питания, социального педагога.

3.5 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (5 дней).

3.6 Для приема пищи предусматриваются перемены не менее 15 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

3.7 Классные руководители и учителя школы сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

5. Контроль организации питания

5.1 Проверка качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят социальный педагог, медицинский работник школы, заведующий производством и организатор школьного питания, бухгалтер школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

5.2 Комиссия осуществляет контроль санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока.

5.3 Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

5.4 По результатам проверок комиссия составляет Акт, директор школы принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей)

6.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- предоставить справку из Отдела по Красновишерскому муниципальному району Межрайонного территориального управления № 7 Министерства

социального развития Пермского края на обеспечение своих детей льготным питанием;

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете школы;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

6.2 Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Организация информационно-просветительской работы

7.1 Школа организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий.

7.2 Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3 Школа организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Приложение № 4
к приказу МБОУ СОШ №1
от 01.09.2018 № 226

РЕЖИМ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ:

С 8.00 до 16.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПЕРЕРЫВ:

с 11.45 до 12 45

Приложение 5
приказу МБОУ СОШ №1
от 01.09.2018 № 226

График питания обучающихся МБОУ СОШ № 1

Горячее питание, 1 смена занятий

- 1 перемена : 8.40 – 8.50 - 6 Б класс
- 2 перемена: 09.30 - 09.50 - 1А, 1Б, 4А классы;
- 3 перемена: 10.30 – 10.50 - 4Б, 5А, 5Б, 6Б классы;
- 4 перемена: 11.30 – 11.45 – 9А, 9Б, 10, 11 классы.

Горячее питание, 2 смена занятий

- 1 перемена: 14.25 – 14.40 - 2А, 2Б, 8Б классы;
- 2 перемена: 15.20 – 15.40 - 3А, 3Б, 6А, классы;
- 3 перемена: 16.20 – 16.40 - 7А, 7Б, 6В, 8А, 8Б классы.