

Положение об организации школьного питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации рационального питания школьников в муниципальном общеобразовательном учреждении «Староивановская средняя общеобразовательная школа имени Н.И. Коткова Волоконовского района Белгородской области» (далее ОУ).

1.2. Основными задачами при организации питания детей и подростков в ОУ 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 инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано с учетом:

- Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554;
- постановления правительства Белгородской области от 27 апреля 2007 года № 82-пп «О совершенствовании системы питания учащихся общеобразовательных учреждений области»;
- постановления правительства области от 7 апреля 2006 года № 81-пп «Об областной целевой программе «Школьное молоко»

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания учащихся в ОУ, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся в ОУ, в том числе при отборе, закупках, приемке пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании детей и подростков, составлении меню и ассортиментных перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенной для детей и подростков.

2. Основные организационные принципы питания в ОУ

2.1. В ОУ организуется питание учащихся (воспитанников). Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часа.

2.2. Для учащихся ОУ предусматривается обязательная организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

2.3. Учащиеся групп продленного дня обеспечиваются полдником.

2.4. При организации питания необходимо руководствоваться:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2.5. ОУ на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывают и утверждают постоянно действующее цикличное двухнедельное меню горячих завтраков и обедов для учащихся.

2.6. Циклические двухнедельные меню подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

Ежедневно, на основе типового двухнедельного рациона питания, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое утверждается руководителем ОУ.

Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

2.8. Ответственность за организацию питания в ОУ возлагается на руководителя.

2.9. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы ОУ (6 дней). Завтраки предоставляются учащимся 1-11-х классов с 9-45 до 10-05, обеды предоставляются с 12.40 до 13.10 часов. Для приема пищи предусматриваются две перемены длительностью 20 и 30 минут соответственно.

2.10. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на завхоза школы. Заявка на количество питающихся предоставляется администрацией ОУ накануне и уточняется в день питания на 1 уроке.

2.11. Дежурный учитель несет ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

2.12. Дежурный учитель следит за тем, чтобы на раздаче старшим поваром были выставлены контрольные блюда.

2.13. Завхоз школы ведет ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное питание по классам.

2.14. Администрация ОУ организует в столовой ОУ дежурство учителей и учащихся.

2.15. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией, в состав которой входят медицинский работник, завхоз школы, старший повар, заместитель директора по ВР. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

2.16. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 санитарных правил (СанПиН 2.4.5.2409-08). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.17. Учетная документация пищеблока:

«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 в холодильного оборудования»

«Ведомость контроля за рационом питания»

3. Принципы формирования рационов питания

3.1. При формировании рационов питания детей и подростков должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса. Замена блюд возможна на

равноценные по пищевой и энергетической ценности.

3.2. Соблюдаются принципы реализации программы «Школьное молоко» (горячие молочные завтраки).

3.3. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами сухого пайка, без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 1-2 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: молоко, соки и витаминизированные напитки в индивидуальной упаковке, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты.

3.4. При организации экскурсий, походов, хлебобулочные изделия, фрукты, соки в индивидуальной упаковке.

3.5. В наборы сухого пайка для питания детей во время длительных экскурсий допускается ограниченно включать мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

3.6. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах).

3.7. В качестве основного источника белков в составе рациона питания детей и подростков обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца.

3.8. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться только йодированная соль

3.9. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании детей и подростков, не используют такой технологический процесс, как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

3.10. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

3.11. Производственный контроль за формированием рациона питания детей и подростков, его качественным и количественным составом, и формированием ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания учащихся, осуществляется в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной директором школы.