



Приложение
к постановлению Администрации
муниципального района Янаульский район
от «28» сентября 2012 года № 134

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях муниципального района
Янаульский район

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет отношения между муниципальными бюджетными общеобразовательными учреждениями, муниципальным автономным учреждением «Комбинат питания» муниципального района Янаульский район, родителями (законными представителями) и устанавливает порядок организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального района Янаульский район.

1.2. Основными задачами организации питания детей в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантирование качества и безопасности питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение:

- разработано с учетом положений Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации; в соответствии с законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», законом РФ от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании»;

- определяет основные организационные принципы питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (далее - ОУ);

- определяет методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся 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, организации потребления продукции, предназначенной для детей и подростков;

- содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

II. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ В ОУ

2.1. В ОУ для детей и подростков с постоянным пребыванием последних более 3-х часов организуется питание обучающихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна

превышать 3,5-4 часов. Для обучающихся ОУ предусматривается организация горячего питания (школьный завтрак).

2.2. Питание в ОУ организовано за счет средств родителей (законных представителей), и за счет средств бюджета. Обучающиеся из многодетных, малоимущих семей получают бесплатное питание. Ежедневный учет количества детей льготной категории, получающих бесплатное питание, ведется в ОУ ответственным лицом в установленном порядке.

2.3. При наличии групп продленного дня обучающиеся обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием.

2.4. Организация питания в муниципальном ОУ осуществляется муниципальным автономным учреждением «Комбинат питания» муниципального района Янаульский район на основании договора.

2.5. При организации питания необходимо руководствоваться «Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.5.2409-08, Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.2202-07 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

III. ПОРЯДОК ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МАУ «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ» И ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

3.1. Муниципальное автономное учреждение «Комбинат питания» муниципального района Янаульский район является учреждением, оказывающим в ОУ услуги питания в полном объеме, на основе заключенного договора с ОУ. Иные предприятия к оказанию услуг питания в данном общеобразовательном учреждении не допускаются.

3.2. Закупка продуктов питания осуществляется МАУ «Комбинат питания» на основании договоров поставки, исходя из фактической потребности.

3.3. Основными условиями на оказание услуг по организации питания в общеобразовательном учреждении являются:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных норм и правил;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания, в столовые ОУ;
- организация горячего питания (завтрак) для обучающихся;
- гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в том числе технологического и холодильного оборудования, посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, подъемно-транспортного, технологического и другого оборудования

согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;

- наличие у персонала профессионального образования и опыта работы в обеспечении рациональным сбалансированным питанием;

- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего доступ к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;

- обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях и обеденного зала столовых – в соответствии с требованием СанПиН;

- внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания, научных достижений в области производства продукции;

3.4. Контроль над своевременным финансированием, целевым использованием бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, осуществляет Финансовое управление Администрации муниципального района Янаульский район РБ.

3.5. Для организации питания в ОУ совместно с Нефтекамским Территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по РБ на основе общих принципов формирования рационов питания детей и подростков ежегодно разрабатывается и утверждается примерное двухнедельное меню рационов горячих завтраков для обучающихся ОУ (в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов), которые являются основой рационального питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях муниципального района Янаульский район.

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

Контроль над организацией питания обучающихся в ОУ, соблюдением ежедневного меню осуществляет директор ОУ, директор МАУ «Комбинат питания», родители.

IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЯНАУЛЬСКИЙ РАЙОН РБ

4.1. В ОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотреть производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

- предусмотреть помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработать и утвердить порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания по классам);

- предусмотреть систему холодного и горячего водоснабжения, канализацию и водосток в соответствии с гигиеническими требованиями;

- при отсутствии централизованной канализации в ОУ оборудовать пищеблоку внутренней канализацией при условии устройства местных очистных сооружений;

- в помещениях пищеблока необходимо проведение дезинфицирующих, дезинсекционных, дератизационных мероприятий;

- в малокомплектных учреждениях, вместимостью до 50 мест, допускается оборудование выгребных ям (с организацией вывоза стоков);

4.2. В ОУ приказом руководителя определяется ответственный (организатор школьного питания), осуществляющий контроль над:

- посещением и соблюдением личной гигиены обучающимися перед приемом пищи в столовой;

- учетом количества отпущенных школьных завтраков по классам;

- дежурством учителей и обучающихся в пищеблоке.

Ответственным за санитарное состояние пищеблока и обеденного зала является старший повар МАУ «Комбинат питания» на основании приказа руководителя.

4.3. В случае отсутствия по уважительной причине в ОУ обучающихся (по болезни), питание которых оплачивается за счет бюджетных средств, возможно увеличение стоимости дневного рациона питания для этих обучающихся либо возможна выдача им набора продуктов школьного питания на сумму стоимости неполученных завтраков.

4.4. При наличии групп продленного дня для воспитанников обеспечивается полдник по установленным нормам, на финансовые средства родителей.

4.5. Для организации питания могут использоваться продовольствие, сельскохозяйственные продукты с пришкольных участков.

4.6. Для обучающихся, проживающих в интернатах при ОУ, организуется четырехразовое горячее питание за счет средств родителей (законных представителей), при этом могут использоваться продовольственные товары, предоставляемые родителями (законными представителями), а также с подсобного хозяйства или учебно-опытного участка ОУ, ведется бракераж сырой и готовой продукции. МАУ «Комбинат питания» несет ответственность за соблюдение норм питания, организует разъяснительную работу с родителями обучающихся (законными представителями) о правильном разнообразном и рациональном питании детей, о методике составления еженедельных меню.

4.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой входят медицинский работник ОУ, старший повар, организатор школьного питания, дежурный учитель. Результаты проверок ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель МАУ «Комбинат питания» ежедневно утверждает меню, согласовывает с руководителем ОУ.

4.8. Специалисты лабораторно-технологического контроля Роспотребнадзора РБ осуществляют систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.9. Питание обучающихся должно организовываться с учетом дифференцированного подхода к рациону питания детей младшего, среднего и старшего школьного возраста с использованием широкого и разнообразного ассортимента круп, овощей, фруктов, зелени, соков, молочных продуктов, мяса и мясных изделий, субпродуктов, рыбы, продуктов моря.

V. ПРИНЦИПЫ ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

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

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
- удовлетворение потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки 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.

5.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд, мучных изделий, горячих напитков.

5.3. Школьный завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, ограниченно-колбасные изделия (ГОСТ) и т.п. Завтрак обязательно должен включать горячее блюдо – мясное, рыбное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные запеканки.

5.4. В качестве горячих напитков на завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т.п.

5.5. В различных приемах пищи в один и тот же день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов. Не допускается использование готовых блюд с предыдущего приема пищи и разогретого через несколько часов (с завтрака на обед и т.п.), раздача готовой пищи должна быть осуществлена в течение часа с момента приготовления.

5.6. В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы, при приготовлении салатов используют растительное масло. В качестве пряностей могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка), лавровый лист, укроп, корица. При производстве кулинарной продукции для детей не используются ароматизаторы (за исключением ванилина). В качестве разрыхлителей используют только пищевую соду. В составе пищевых продуктов для детей и подростков должна использоваться йодированная соль.

5.7. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. Не допускается жарка продуктов жарка продуктов в жире или масле (во фритюре).

5.8. Блюда из овощей урожая прошлого года, не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

5.9. В питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья обучающихся, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия;
- творог, сметана, молоко в натуральном виде без тепловой обработки;
- изделия во фритюре (пирожки, беляши, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- мясо утки и гуся;
- кулинарные жиры;
- закусочные консервы, маринованные овощи, консервированные с добавлением уксуса;
- консервированные продукты домашнего приготовления;
- острые соусы типа кетчупа, горчица, майонез, хрен, перец;
- натуральный кофе, продукты, содержащие кофеин и другие стимуляторы; газированные напитки;
- мороженое;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;

5.10. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании детей и подростков в ОУ не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты;
- зеленый горошек - только после термической обработки (кипячения);
- молоко - только после термической обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и другие кисломолочные продукты собственного приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению продуктов промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;
- окрошки, холодные супы;
- макароны по-флотски (с фаршем), паштеты;
- яйца и мясо водоплавающих птиц, яичницу-глазунью;
- грибы и изделия из них;
- переходящие остатки на следующий день.

VI. ПРИНЦИПЫ ОБОГАЩЕНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

6.1. Для обогащения рационов питания используются витамины и минеральные вещества (витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, каротин, минеральные вещества - йод, железо, кальций, магний и др.)

6.2. Обогащение рационов незаменимыми микронутриентами предусматривает постоянное включение в состав рациона продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями.

6.3. Обогащение рационов витаминами проводится круглогодично.

6.4. В целях обогащения рационов питания в ОУ высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе

кальцием, магнием, фосфором, витаминами предусматривается еженедельное включение молочных завтраков.

6.5. Контроль обогащения рационов микронутриентами и витаминами осуществляется в порядке производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

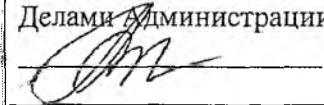
6.6. Результаты производственного контроля над обогащением рационов заносятся в журнал.

Управляющий
Делами Администрации



Р.Р. ФАТХУЛЛИН

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью
9 (девять) листов
Управляющий
Делами Администрации



Р.Р. ФАТХУЛЛИН

