

ПРИНЯТО
Управляющим советом
МАОУ «СОШ №118» г.Перми
Протокол от 23.01.2020 № 01

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ «СОШ №118» г.Перми
В.Р.Трусова
от 10.02.2020 г. № 059-08/110-01-08/4-24



**Положение
об организации питания воспитанников
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №118» г. Перми
(структурное подразделение)**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном автономном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №118» г. Перми (структурное подразделение) (далее – МАОУ) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МАОУ, рассчитанным не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Обеспечение питанием в МАОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. <1>.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение № 1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья»,

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы дошкольного возраста», иные нормативные документы, регламентирующие организацию питания в МАОУ.

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.3. Для организации питания обучающихся используются групповые, пищеблок, буфетные, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производство и реализация

кулинарной продукции

2.5. Критерии эффективности организации питания обучающихся в МАОУ:

- 2.5.1. выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%),
- 2.5.2. соблюдение рациона питания согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13,
- 2.5.3. соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока,
- 2.5.4. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения,
- 2.5.5. отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МАОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований блюд согласовывается руководителем МАОУ и вывешивается на стенде по организации питания в МАОУ и в групповых ячейках.

3.2. Выдача пищи из пищеблока осуществляется с использованием весов из расчета количества детей в группах и объема порций.

3.3. Порционирование блюд осуществляется в буфетных с использованием мерного инвентаря соответствующего объема.

3.4. В групповых при организации каждого приема пищи детям прививаются культурно-гигиенические навыки.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель МАОУ приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания воспитанников. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МАОУ.

4.3. Контроль организации питания воспитанников в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной руководителем МАОУ.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии

критериями эффективности пункта 2.5 настоящего Положения согласно программе производственного контроля.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается руководителем МАОУ.

Положение

«Об организации питания воспитанников в муниципальном детском саду, входящем в состав учреждения «Средняя общеобразовательная школа №112» г. Пермь (структурное подразделение)»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников в муниципальном детском саду, входящем в состав учреждения «Средняя общеобразовательная школа №112» г. Пермь (структурное подразделение) (далее – МАОУ) (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем МАОУ, рассчитанном не менее чем на 2 недели с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.3. Обеспечение питанием в МАОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. «1»

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся МАОУ должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-