

Утверждено приказом по
МОУ «СОШ № 13 г. Зеленокумска»
от « 01» сентября 2020 г.

№ 132

Директор МОУ «СОШ № 13 г.
Зеленокумска»

О.Н.Панфилова



**Положение
о порядке обеспечения школьников горячим питанием
за родительскую плату и льготным (бесплатным) горячим питанием**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок обеспечения питанием в дни учебных занятий детей, обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «СОШ №13 г. Зеленокумска Советского района» (далее МОУ) за счет ассигнований, предусмотренных в бюджете Ставропольского края и бюджете Советского городского округа Ставропольского края.

1.2. Основными задачами при организации питания школьников 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;

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Положение регулирует отношения между МОУ и законными представителями учащихся по вопросам питания детей за счет ассигнований, предусмотренных в бюджете Ставропольского края и бюджете Советского городского округа Ставропольского края, а также за счет средств родителей (законных представителей).

1.4. Каждый школьник МОУ имеет право на получение питания в течение учебного года в дни и часы работы общеобразовательного учреждения.

1.5. При организации питания необходимо руководствоваться:

- гигиеническими требованиями к условиям обеспечения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений (СанПин 2.4.2.1178-02, раздел 2.12., требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания.

Настоящее Положение действует в части, не противоречащей Конституции РФ, Закону РФ «Об образовании» и законодательству Ставропольского края.

1.6. Категории учащихся, обеспечивающихся питанием за счет средств, предусмотренных в бюджете Ставропольского края, определяются ФЗ от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об

образовании в Российской Федерации» и Постановлением Правительства Ставропольского края от 28.08.2020 г. № 460-п «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования Ставропольского края и муниципальных образовательных организациях Ставропольского края или предоставления их родителям(законным представителям) денежной компенсации его стоимости».

1.7. Категории учащихся, обеспечивающихся питанием за счет средств, предусмотренных в бюджете Советского городского округа Ставропольского края, определяются Постановлением администрации Советского городского округа Ставропольского края от 18.08.2020 г. № 838 «Об утверждении порядка организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Советского городского округа Ставропольского края, реализующих основную общеобразовательную программу начального, общего, основного общего, среднего общего образования».

2. Требования к организации питания учащихся

2.1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в школьную столовую запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

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

- кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда, рыбные и мясные салаты, паштеты собственного приготовления;
- зеленый горошек, консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко - «самоквас», простокваша и др. кисломолочные продукты

собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;

- творог из пастеризованного молока;
- творог или сметану без тепловой обработки;
- холодные напитки, морсы, квас; -
- окрошки (холодные супы);
- макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яйцо и мясо водоплавающих птиц;
- яичницу-глазунью;
- грибы и продукты, из них приготовленные.

2.3. Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

2.4. Продукты без упаковки следует взвешивать в таре или на чистой бумаге.

2.5. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

2.6. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2.7. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

2.8. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

2.9. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

2.10. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

2.11. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять

ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

2.12. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше - 6°C.

2.13. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре.

2.14. Макаaronные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2.15. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

2.16. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты.

2.17. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°C. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

2.18. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

2.19 Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2°C не более 6 часов. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

2.20. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

3. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

3.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

3.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

3.3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

3.4. При составлении меню 2-3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

3.5. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

3.6. В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 18 часов. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

4. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

4.1. В столовой МОУ не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредителей запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

4.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

4.3. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

5. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

общественного питания

5.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические (1 раз в 6 месяцев) медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

5.2. Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

5.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

5.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).