



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Серикова Л.В.

«13»

апреля

2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся
в структурном подразделении МАОУ «Гимназия № 31»
«Детский сад «Совушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в структурном подразделении «Детский сад «Совушка» (ОУ) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.2. Под организации питания детей понимается обеспечение детей питанием в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем структурным подразделением, 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. Положение предназначено для руководителя структурного подразделения, лиц, ответственных за организацию питания.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на ОУ, осуществляющее образовательную деятельность в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Работа пищеблока в ОУ в соответствии с объемно-планировочными решениями, может быть организована в форме:

производства и реализация кулинарной продукции,

реализация кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализация,

реализация кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания.

2.3. Питание обучающихся в ОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

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

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

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

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

Приказ Министерства здравоохранения от 11.03.2012г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации от 11.03.2012г. № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 19.12.2013г. № СЭД-26-01-04-1153 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»;

Другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в ОУ.
2.4. В целях обеспечения соответствия организации питания требованиям нормативных документов в ОУ осуществляется:

2.4.1. Текущий контроль организации питания на основании утвержденного плана производственного контроля;

2.4.2. Обсуждение вопросов организации питания и результатов проведения контрольных мероприятий с сотрудниками ОУ и родителями (законными представителями) обучающихся с фиксацией выводов и предложений;

2.4.3. Контроль исполнения медицинскими работниками условий договора о совместной организации медицинского обслуживания обучающихся в части контроля за организацией питания;

2.4.4. Публикация информации об организации питания на официальном сайте ОУ в сети Интернет и информационном стенде: требования санитарного законодательства, состав комиссии по контролю за организацией питания, результаты проведенных контрольных мероприятий, материалы по формированию культуры здорового питания и другое;

2.5. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления ОУ, затрагивающих их права и законные интересы, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, формируется план работы указанной комиссии.

2.6. Руководитель структурного подразделения несет персональную ответственность за организацию питания в учреждении.

2.7. Руководитель структурным подразделением:

2.7.1. Назначает из числа сотрудников лиц, ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставленного питания, формирование навыков и культуры здорового питания, членов бракеражной комиссии;

2.7.2. Утверждает:

Примерное меню, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4...1.30-49-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

График питания обучающихся;

План контроля организации питания в ОУ – комплекс мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации питания, в том числе с проведением лабораторных испытаний:

- микробиологические исследования проб 2 готовых блюд 1 раз в год;

- калорийность, соответствие энергетической ценности химического состава рецептуре одного приема пищи 1 раз в год

- микробиологические исследования 10 смывов 1 раз в год;

Положение о бракеражной комиссии в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 19.12.2013г. № СЭД-26-01-04-1153 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского края».

2.8. Департамент образования администрации города Перми в соответствии с определенными ему функциями (пункт 3.1.10 Положения о департаменте образования, утвержденного решением Пермской городской Думы от 12.09.2006г. № 224) проводит:

2.8.1. Мониторинг организации питания в соответствии с критериями, указанными в пункте 3 настоящего Положения, не реже 1 раза в полугодие;

2.8.2. Проверку организации питания в ОУ в соответствии с постановлением администрации города Перми от 26.03.2012г. № 31-П «Об утверждении порядка осуществления контроля за деятельностью муниципальных учреждений города Перми по графику, утвержденному приказом начальника департамента образования.

3. Критерии эффективности организации питания в ОУ

3.1. Выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);

3.2. Сбалансированный рацион питания;

3.3. Соответствие формы организации питания объемно-планировочным решениям пищеблока;

3.4. Отсутствие предписаний Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю в части организации питания;

3.5. Отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в ОУ со стороны родительской и педагогической общественности.

2. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся осуществляется на ОУ, осуществляющие образовательную деятельность в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Работа пищеблока в ОУ в соответствии с объемно-планировочными решениями, может быть организована в форме:

производства и реализации кулинарной продукции;

сбыта кулинарной продукции на полуфабрикатах и ее реализации;

реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания.

2.3. Питание обучающихся в ОУ организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 30.01.1999г. № 21-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

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