





# Об организации питания учащихся 1-4 классов в СОШ №1 им.Ч.Айтматова

## 1. Общие положения

1. Настоящее Положение о порядке организации питания учащихся (далее - Положение) разработано в целях определения порядка организации питания учащихся 1-4 классов государственной общеобразовательной школе и определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в СОШ №1 им.Ч.Т.Айтматова
2. Положение разработано в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», законом КР « Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях», Положения об организации питания учащихся 1-4 классов организаций КР» от 22 сентября 2020 года, нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и Уставом Школы.
3. Целью настоящего Положения является создание правовых условий для обеспечения питанием учащихся общеобразовательных организаций согласно меню, соответствующему их возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

## 2. Основные задачи организации питания

4. Основными задачами организации питания учащихся являются:
  - обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
  - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
  - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
  - пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

## 3. Общие подходы к организации питания учащихся:

5. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.
6. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение, использование которого не допускается в иных целях и соответствующее следующим требованиям санитарно-гигиенических норм и правилам (далее – СанПиН):
  - соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
  - обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
  - наличие подсобных помещений для хранения продуктов;



- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- Журнал мониторинга и рекомендаций;
- копии недельного меню и утверждаемого перспективного меню на месяц;
- технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); - книга отзывов и предложений.

8. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; - не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

9. Школа:

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;
- осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);



- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

10. Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

11. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного месячного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

12. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (1 неделя).

13. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

14. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

15. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

16. Питание учащихся организуется на бесплатной основе, с долевым участием родителей-законных представителей учащихся.

17. Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся

18. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

19. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

20. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

21. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания;
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.



#### 4. Контроль организации питания

22. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

23. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

24. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

25. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарноэпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.