

требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, 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 санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции и журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- примерное меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной основе.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается организатором питания

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) устанавливаются организатором питания.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками пищеблока, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Между МАОУ СШ № 149 и МП «Школьный комбинат питания» заключен контракт от 12.09.2019 № МО-149-3 на оказание услуг по организации горячего питания учащихся без взимания платы отдельных категорий обучающихся МП «Школьный комбинат питания» самостоятельно формирует стоимость питания в общеобразовательных школах. Ежедневное меню с указанием сведений об наименовании, объемах блюд, и их стоимости, утверждается директором школы и зав. производством и вывешивается в обеденном зале. Ассортимент блюд в школьной столовой соответствует перечню блюд.

3.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция должна поступать в таре поставщика. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в

готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Приказом директора школы из числа педагогических работников назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.

4.1. В образовательных учреждениях в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

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

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (график питания учащихся).

4.2. Ежедневное меню утверждается директором школы и зав. производством.

Меню с указанием сведений о стоимости, об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.4. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся своих классов в помещение столовой и контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия образовательного учреждения в составе не менее 3-х человек – заведующего производством, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника, закрепленного за образовательным учреждением Краевым государственным бюджетным учреждением здравоохранения "Красноярская городская поликлиника № 9". Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал установленной формы.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль за организацией питания учащихся в школе, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет директор школы.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют МП «Школьный комбинат питания», медицинская сестра КГДП МБУЗ "Городская детская поликлиника № 9" (по согласованию), ответственный за организацию питания.