

Организация питания

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции образовательной организации относится организация питания обучающихся и ее работников.

Питание в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» организовано на основе нормативно-правовых и методических документов по организации питания в учреждении:

- Федеральный Закон РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 1 марта 2020 года № 47;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Постановление Правительства ЧАО от 28.12.2020 г. № 595 «Об утверждении методики формирования нормативов финансового обеспечения образовательной деятельности образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2021 и на плановый период 2022 и 2023 годов;

- Постановление Правительства ЧАО от 08.04.2019 № 192 «Об утверждении государственной программы «Развитие образования и науки Чукотского автономного округа» (в ред. ПП ЧАО Список изменяющих документов (в ред. Постановлений Правительства Чукотского автономного округа);

- Постановление Правительства ЧАО от 21.09.2020 г. № 445 «Об утверждении стоимости горячего питания в день на одного обучающегося по программам начального общего образования»;

- Распоряжение Правительства ЧАО от 12 августа 2019 года №346-рп г. Анадырь Об утверждении Региональной программы «Организация питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций, входящих в Чукотский (надмуниципальный) образовательный округ, на 2019-2024 годы»;

- Распоряжение Правительства ЧАО от 07.11.2019 г. № 449-рп «О внесении изменений в Распоряжение Правительства Чукотского АО от 12.08.2019 г. № 346-рп»;

- Приказ ДОН 01-21-339 от 31.08.2020 «О Порядке организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Чукотского автономного округа»;

- Приказ ДОН_ЧАО 01-21-28 от 22.01.2020 «Об организации контроля качества и безопасности питания в ОО ЧАО»;

- Распоряжение Правительства ЧАО от 31.01.2020 № 41-рп "Об утверждении Региональной программы «Формирование системы мотивации населения Чукотского автономного округа к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек» на 2021-2024 годы;

- Распоряжение Правительства ЧАО от 29.06.2020 № 260-рп "Об утверждении Перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Чукотского автономного округа;

- Разъяснения о подходах к организации горячего питания в образовательных организациях, переведенных на дистанционное обучение ввиду санитарно-

эпидемиологической

ситуации;

- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);

- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».

- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);

- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34).

МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» обеспечивает сбалансированным рациональным питанием обучающихся, воспитанников; создает необходимые условия для соблюдения норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, осуществляет контроль за соответствием гигиеническим требованиям продуктов питания, поступающими на пищеблок, и готовых блюд; соблюдает требования к организации питания. Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню, исходя из нормы питания на одного ребенка в день. Примерное 10-дневное меню для школы-интерната разработано и утверждено до начала 2020-2021 учебного года и согласовано с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО в городском округе Эгвекинот. Перед утверждением и согласованием меню проходит экспертизу в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе».

Имеется экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском АО от 13.07.2020 г. о соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» рациона питания обучающихся МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» на 2020 - 2021 учебный год примерного 10-дневных меню для школы-интерната для возрастной группы от 11 лет и старше. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку. На все блюда меню имеются технологические карты. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню согласно экспертизе. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро - и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

Согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409 – 08 на пищеблоке учреждения имеется следующая документация:

- 1) журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 2) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 3) журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- 4) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 5) журнал результатов внутреннего общественного контроля;

- 6) журнал витаминизации третьих и сладких блюд;
- 7) перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 8) сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- 9) ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Медицинские книжки работников пищеблока с отметками о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа хранятся в кабинете директора МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» а также журнал учета проверок в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот».

В целях контроля за организацией питания в МБОУ «Ш – и поселка Эгвекинот» выполнено следующее:

1) разработана программа производственного контроля на 2020 – 2021 учебный год, в котором предусмотрен контроль:

за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;

за предоставлением питания в соответствии с графиком, утвержденным директором МБОУ «Ш – и поселка Эгвекинот»;

за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным 10-дневным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;

за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарных справок и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).

После каждого приёма пищи проводится влажная уборка обеденного зала с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ежедневно проводится влажная уборка всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся в соответствии с реальной потребностью в ее выполнении.

Выполняются требования к работникам пищеблока МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот».

Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. Работники пищеблока в обязательном порядке проходят предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Каждый работник имеет на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров,

лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания

Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню. Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического меню. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд.

После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю организации. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю организации и работникам пищеблока для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта.

При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал работников пищеблока по форме, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Медицинский работник доводит до сведения руководителя организации информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

Бракеражная комиссия

Основные требования к организации работы бракеражной комиссии - выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Составы бракеражных комиссий утверждены приказом руководителя организации в начале учебного года (приказ МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» от 27.08.2020 № 128 - од).

В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации (ответственный за питание), педагогический работник. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда, отметка о разрешении на выдачу, результаты

взвешивания порционных блюд. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на совещаниях при директоре с приглашением заинтересованных лиц.

Организация общественного контроля за питанием

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже одного раза в месяц. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя организации.

На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю организации. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения директора МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» и работников пищеблока.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот».

График приема пищи школы-интерната

В МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот», установлен следующий режим предоставления питания обучающимся: График приёма пищи воспитанниками интерната и обучающимися 2 – 9 классов:

Завтрак	08 часов 30 минут – 08 часов 50 минут
Второй завтрак	11 часов 20 минут – 11 часов 30 минут
Обед	13 часов 20 минут – 13 часов 40 минут
Полдник	16 часов 00 минут – 16 часов 10 минут
Ужин	19 часов 00 минут – 19 часов 20 минут

Второй ужин 20 часов 00 минут – 20 часов 10 минут

Порядок предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка

Для постановки обучающегося на индивидуальное питание в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к директору МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации, совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови.

Директор образовательной организации информирует классного руководителя (воспитателя) и работников столовой о наличии в классе (группе) детей с заболеваниями - сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. О детях с сахарным диабетом дополнительно информирует учителя физической культуры, инструктирует его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией к имеющемуся в образовательной организации примерному меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами и продуктами размещается на сайте образовательной организации.

Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

Ответственный за организацию питания ежедневно осуществляет контроль качеством организации питания. Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

Обо всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель организации обязан незамедлительно сообщить в Управление социальной политики городского округа Эгвекинот, территориальный орган Роспотребнадзора.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением предоставления услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

Разработаны и утверждены следующие правовые акты:

- 1) программа производственного контроля МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» на 2020 - 2021 учебный год;
- 2) Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот»;

- 3) Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот»;
- 4) Положение о столовой в МБОУ «Ш – И поселок Эгвекинот»;
- 5) Положение о мобильной группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот»;
- б) утверждены составы бракеражной комиссии и мобильной группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников на 2020 – 2021 учебный год.

Доставка в МБОУ «Ш – И поселка Эгвекинот» осуществляется транспортом организации и транспортом поставщика. Хранение и перевозка пищевых продуктов осуществляется в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Хранение пищевых продуктов осуществляется в специально оборудованных складских помещениях, которые соответствуют требованиям нормативных документов.