

Принято
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 3
от 30.12.2020 г.

Принято с учетом мнения
общешкольного
родительского комитета
МКОУ СШ №3 г.Дубовки
Протокол № 3
от 29.12.2020 г.

Утверждено
приказом МКОУ СШ №3
г.Дубовки
от 30.12.2020 г. № 306

Директор

И.И.Дегтярева



Изменения и дополнения в Положение о порядке организации питания обучающихся МКОУ СШ №3 г.Дубовки

В соответствии с постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» внести в Положение о порядке организации питания обучающихся МКОУ СШ №3 г.Дубовки, утвержденное приказом от 01.09.2020 г. №244, следующие изменения и дополнения:

1) Абзац 3 пункта 1.3. раздела 1 «Общие положения» изложить в следующей редакции:
«СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 №32).

2) Пункт 3.6 раздела 3 «Общие принципы организации питания учащихся» изложить в следующей редакции:

«Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года и методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»:

- Обучающиеся общеобразовательного учреждения, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут. Обучающиеся обеспечиваются завтраком в первую, вторую и третью перемены».

3) Пункт 3.7 раздела 3 «Общие принципы организации питания учащихся» изложить в следующей редакции:

«Питание в общеобразовательном учреждении организуется на основе меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и приложение 2 к Методическим рекомендациям 2.4.0179-20), на период не менее 2-х недель.

4) Пункт 3.8. раздела 3 «Общие принципы организации питания учащихся» дополнить подпунктами 3.8.1- 3.8.7 следующего содержания:

«3.8.1. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденными меню.

3.8.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

3.8.3. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности (приложение №11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.8.4. Не допускается при организации питания обучающихся использовать пищевую продукцию, приведенную в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8.5. Не допускается исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией.

3.8.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.8.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление ими готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале школьной столовой, имеющей дополнительный холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновую печь для разогрева блюд, условия для мытья и дезинфекции рук.

5) Пункт 3.9 раздела 3 «Общие принципы организации питания учащихся» изложить в следующей редакции:

«Фактическое (ежедневное) меню в котором указывается название блюда и готового продукта, их объем (выход в граммах отдельно для обучающихся 7-11 лет/12 лет и старше), пищевые вещества (жиры, белки, углеводы), наименование приема пищи, калорийность и стоимость порции ежедневно размещается в обеденном зале и на сайте общеобразовательного учреждения. Ежедневное меню утверждается руководителем Предприятия общественного питания и согласовывается с директором общеобразовательного учреждения».

6) Пункт 3.11. раздела 3 «Общие принципы организации питания учащихся» изложить в следующей редакции:

«Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Предприятия общественного питания, осуществляющего организацию питания в школе, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, гигиеническую подготовку и аттестацию, прошедшими предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию, установленную законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7) Раздел 3 «Общие принципы организации питания учащихся» дополнить пунктом 3.12 следующего содержания:

«Назначенное ответственное лицо Предприятия общественного питания и/или общеобразовательного учреждения проводит ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и осуществляющего

организацию питания в школе, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал согласно рекомендуемой формы приложения № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на бумажном и/или электронном носителях.

8) Пункт 4.6 раздела 4 «Порядок организации питания учащихся в школе» изложить в следующей редакции:

«Доставка пищевой продукции Предприятием общественного питания для организации питания учащихся 1-11 классов производится в изотермических емкостях с прикрепленным маркировочным ярлыком. На ярлыке указывается следующая информация :

- название, адрес Предприятия общественного питания;
- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- наименование пищевой продукции;
- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки сохраняются в течение 48 часов. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не превышает 3 часов (включая время их перевозки).

9) Раздел 4 «Порядок организации питания учащихся в школе» дополнить пунктом 4.8 следующего содержания:

«В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке общеобразовательного учреждения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной и доставленной Предприятием общественного питания пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляться назначенным ответственным работником Предприятия общественного питания, осуществляющего организацию питания обучающихся 1-11 классов в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2°С до +6°С».

10) В пункте 6.3 раздела 6 «Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся» в предложении « - гигиенические показатели пищевой ценности пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08» слова СанПиН 2.4.5.2409-08 заменить на слова СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11) В пункт 6.3 «Предприятие общественного питания, осуществляющего организацию питания:» раздела 6 «Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся» добавить абзацы следующего содержания:

«-разрабатывает, документально оформляет и соблюдает внутренний порядок по организации питания обучающихся, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции;

- вскрытие изотермических емкостей и потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенной зоне пищеблока общеобразовательного учреждения;

- при организации питания обучающихся не использует пищевую продукцию, приведенную в приложении №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- осуществляет контроль приготовления пищи на основе принципов ХАССП.

12) В пункт 6.4 « Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе» раздела 6 «Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся» добавить абзацы следующего содержания:

«-ведет форму ведомости контроля за рационом питания детей, регламентированную приложением 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- форма составляется каждые 10 дней, а заполняется ежедневно».