

Условия организации и контроля питания учащихся МБОУ СШ № 74 им. В.А. Глазунова

1. Организация питания

1.1. Питание организовано в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными в целях совершенствования организации питания обучающихся.

1.2. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций соблюдаются требования, установленные:

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 № 3;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 № 45;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2,4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 № 26;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 № 36;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 № 24;

Законом Ульяновской области от 07.07.2014 № 105-ЗО «О правовом регулировании отдельных вопросов организации социального питания в

Ульяновской области».

1.3. При организации питания обучающихся реализуются следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных организаций;

б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных организаций, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям, СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01.

1.4. При организации питания обучающихся включены в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

мясо и мясопродукты;

рыбу и рыбопродукты;

молоко и молочные продукты;

яйцо куриное;

овощи и фрукты;

крупы, макаронные изделия и бобовые;

хлеб и хлебобулочные изделия;

сахар и кондитерские изделия;

соки; бакалея.

1.5. При организации питания обучающихся обеспечивается потребление обучающимися и воспитанниками образовательных организаций пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательных организациях).

1.6. В суточном рационе питания обучающихся оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет 1:1:4 (в процентном

отношении от калорийности - 10 - 15, 30 - 32 и 55 - 60% соответственно).

1.7. Интервалы между приёмами пищи обучающихся составляют не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов.

При одно-, двух-, трехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%.

1.8. Используется 2-недельное цикличное меню, согласованное с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области.

1.9. Реализуется централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

1.10. При организации питания проводится профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

2. Контроль за организацией питания обучающихся

2.1. Контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций, осуществляется путём:

2.1. Проведения мониторинга качества оказания услуг по организации питания в образовательных организациях.

2. 2. Проведения плановых и внеплановых проверок следующими организациями контроля:

- Прокуратурами районов города Ульяновска;
- Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области;
- Агентством ветеринарии Ульяновской области;
- Органами местного самоуправления;
- Управлением образования администрации города Ульяновска.

2.2. Контроль со стороны образовательной организации осуществляется за:

2.2.1. Наличием и актуализацией обязательной документации пищеблока (наличие технического паспорта пищеблока, технологических карт кулинарных изделий в соответствии с цикличным меню, форм учетной документации пищеблока: бракеражного журнала продуктов и продовольственного сырья, бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала проведения витаминизации третьих блюд, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания).

2.2.2. Согласованием цикличного меню образовательной организации.

2.2.3. Соответствием и оценкой квалификации персонала.

2.2.4. Формированием рациона питания, ассортиментом реализуемых продуктов, полнотой и достоверностью информации о рационе питания (при проверке меню необходимо обращать внимание на разнообразие рациона, на

наличие дифференциации по возрасту, отсутствие в рационе запрещённых продуктов питания, соответствия цикличного меню фактическому.

2.2.5. Недопущением повторения одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

2.2.6. Сроками доставки продуктов и условиями их транспортировки.

2.2.7. Санитарно-техническим состоянием пищеблока и его оборудования.

2.2.8. Наличием необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективностью дезинфекционных мероприятий.

2.2.9. Наличием условий для соблюдения санитарно - противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и обучающихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи.

2.2.10. Соблюдением сроков и условий реализации продуктов питания.

2.2.11. Своевременностью и полнотой оформления необходимой документации.

2.3.12. Режимом и организацией приема пищи.

2.3.13. Соблюдением технологии приготовления готовых блюд.

2.3. Контроль со стороны родительской общественности в соответствии с «Графиком родительской дегустации» осуществляется за:

2.3.1. Режимом и организацией приема пищи.

2.3.2. Качеством готовой продукции.

2.3.4. Ассортиментом пищевых продуктов в образовательных организациях.

2.3.5. Подачей готовой продукции (температурой подаваемых блюд, массой порций для обучающихся разных возрастных групп).