



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Пибаньшурская средняя школа»

С.А. Чиркова

12 сентября 2023г.

Паспорт ХАСП

Паспорт производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пибаньшурская средняя общеобразовательная школа»

Пояснительная записка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное

Наименование юридического лица:

учреждение «Пибаньшурская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ Пибаньшурская средняя школа)

Ф. И. О. руководителя, телефон:

Чиркова Светлана Александровна, (8 341 66) 5-22-38

Юридический адрес:

427553, Удмуртия, Балезинский район, п. Балезино-3

Фактический адрес:

427553, Удмуртия, Балезинский район, п. Балезино-3

Количество работников:

41 человек

Количество обучающихся:

263 человека

Свидетельство о государственной регистрации

№ 711 от 12.03.2002

ОГРН

1021800586257

ИНН

1802003840

Лицензия на осуществление образовательной

№ 1610 от 15.11.2016

деятельности

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](#) Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

обеспечение государственных гарантий реализации прав на получение общедоступного и бесплатного (дошкольного) школьного начального, основного, общего образования.

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также к условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению*

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

- › Приказ № 29 – Н от 28.01.2021г. «О порядке прохождения периодических медосмотров»
- › СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- › СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
- › СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;
- › СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- › Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- › СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- › СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- › СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- › СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- › СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- › МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- › МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- › СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
- › ГН 2.2.5.3532-18 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»;
- › НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- › приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Состав программы производственного контроля (организация питания)

1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации
2. Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений. Перечень оборудования по цехам. Приложение №2. Перечень договоров
3. Ассортимент вырабатываемой продукции с указанием НД.
4. Этапы технологического процесса производства продукции

Материально-ответственными лица за финансово-хозяйственную деятельность являются:

Руководитель учреждения – Чиркова С.А.

Заведующий хозяйством – Лекомцев А.С.

Повар – Емельянова Светлана Витальевна

Количество работающих: на 12.09 2023 года сотрудников - 39 , тех.персонал - 15, в том числе пищеблок - 3 человек.

Вид деятельности: образовательная деятельность, услуга общественного питания (производство кулинарных, мясных, рыбных, овощных и др. блюд для общеобразовательных учреждений).

2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование должностей	Разряд
1	Емельянова Светлана Витальевна	Повар	4 разряд
2	Воробьева Анжела Михайловна	Повар	3 разряд
5	Иванова Евгения Сергеевна	Кухонный работник	б/ разряда

Работники предприятия, занимающие должности, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:
-согласно приказу № 29-Н от 28.01.2021

Таблица № 1

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 2 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на стафилококк	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу
Психиатр	При поступлении на работу
Профпатолог	Заключение после прохождения медосмотра

-согласно приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 20 мая 2022г. №342Н

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Психиатрическое освидетельствование	При поступлении на работу, при переводе на другую должность

Кроме того, работники предприятия подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

3. Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений, оборудования. Перечень договоров.

Пищеблок расположен в здании МБОУ «Пибаньшурская средняя школа», работающего на сырьё, в состав которого входят следующие производственные помещения: овощной, мясорыбный цех, горячий цех

Территория благоустроена, озеленена, имеются пешеходные дорожки, в учреждении имеется отдельный вход для поставки продуктов питания.

Контейнера для сбора отходов находятся на хозяйственном дворе.

Договор на сбор и транспортировку твердых бытовых отходов – ООО «САХ» от 01.01.2021

Подъездные пути и стоянка для автотранспорта имеются.

Общая площадь предприятия - 144,3 м² (Обеденный зал – 60,7 м², производственные - 83,6 м², служебно-бытовые – 26,7 м²)

Набор помещений:

Кладовые – кладовая с холодильным оборудованием, овощной склад, кладовая сухих продуктов

Производственные цеха - овощной, мясной, рыбный цех, горячий, готовой продукции.

Моечные - кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды

Служебно-бытовые помещения - раздевалка персонала, туалет для персонала

Освещение естественное и искусственное от люминесцентных ламп. Система отопления – централизованная. Водоснабжение централизованное холодной и горячей водой, цеха оборудованы резервными водонагревателями проточного типа. Канализация централизована в жилищно-коммунальной сети п. Балезино-3, система исправна. Вентиляция в производственных помещениях механическая общеобменная, местная – над плитами и кондиционирование, в остальных - естественная (ежегодно обслуживается согласно договора).

Производство снабжено отдельными холодильниками, морозильниками для хранения скоропортящейся продукции.

Перечень оборудования по цехам представлен в **Приложении № 1** Паспорт пищеблока (схема пищеблока, цеха, технологическое, холодильное, иное оборудование)

Акт ветеринарно-санитарного обследования от 22.10.2012 №18.20.01.000.М.000113.10.12

Заключены договора на обслуживание предприятия:

- договор на дезинсекцию, дератизацию с ИП Калинин Сергей Николаевич

- договор на электроснабжение с Акционерным обществом «ЭнергосбыТ Плюс»

- договор на услуги водоотведения с ФГБУ «ЦЖКУ» Минобороны России

- договор на услуги водоснабжения с ФГБУ «ЦЖКУ» Минобороны России

- договор на проведение лабораторных анализов продукции по программе производственного контроля с

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по мере проведения исследований

- договор на проведение медосмотров с БУЗ МЗУР по мере проведения медосмотров

Все изменения, связанные с заключением договоров вносятся дополнительным приложением к программе.

1. Ассортимент вырабатываемой кулинарной продукции, блюд, изделий.

Заключены контракты на поставку продуктов питания:

- Бакалея, крупы, овощи, фрукты - ИП- Наговицына Л.Н.
- Молоко, молочная продукция – ООО «Теплоснаб».
- Мясо, мясная продукция – ООО «Игринский мясокомбинат»
- Хлеб, хлебная продукция – ООО Глазовский «Хлебозавод №1».

1. Салаты, холодные закуски (из свежих, вареных, консервированных овощей): винегрет, нарезка овощная из свежих огурцов, нарезка овощная из свежих томатов
- 2.1 блюда - супы (заправочные, рассольники, молочные, супы-пюре, супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями)
- 3.блюда из картофеля, овощей, блюда из круп (каши вязкие жидкие рассыпчатые, крупеники, запеканки, пудинги), блюда из бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога.
4. блюда из рыбы, мяса - говядины, из кур.
5. гарниры (овощные, картофельные, крупяные, бобовые, из макаронных изделий)
6. соусы (основные, сладкие, для запекания, для фарширования).
7. сладкие блюда, напитки.
8. мучные изделия, фарши.

Питание учащихся организовано на основании примерного меню, утвержденного руководителем учреждения (**Приложение № 1**), меню-требований.

Меню-требования составляются на основании технологических карточек, согласно действующих Сборников технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики Ижевск 2008г., так же сборников рецептур издательство- «Хлебпродинформ» Москва 1996г. , Пермь 2001г., ТК – технологические карточки на блюда.

На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012 технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показатели, температура подачи и сроки годности, требования к качеству готовой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, Ккал). Образец ТК, ассортимент продукции представлены в **Приложении № 2** (Примерное десятидневное меню, технологические карточки на блюда выборочно, утвержденные руководителем учреждения).

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	<i>Чиркова Светлана Александровна</i>	Директор	<i>№ 06-ЛС от 24.05.2019</i>
2	<i>Князева Лия Сергеевна</i>	Медицинская сестра	<i>№ 72/02-05 от 01.11.2021</i>
3	<i>Савина Татьяна Анатольевна</i>	Ответственный по питанию	<i>№ 120-ОД от 01.09.2023</i>
4	<i>Лекомцев Александр Сергеевич</i>	Заведующий хозяйством	<i>№24-ЛС от 19.06.2019</i>
5	<i>Емельянова Светлана Витальевна</i>	Повар	<i>№ 40-ЛС от 08.09.2015</i>

6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического перевооружения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха График проветривания	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал регистрации температуры и влажности
Освещенность	Проверка искусственного освещения	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал замены лампочек
...					
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Чек-лист проведения мероприятий по уборке.
Наличие дезинфицирующих и моющих средств	Количество средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Дезинфицирующие средства и рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17, СП 3.5.3.3223-14	Журнал расхода дезинфицирующих средств
...					
Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления					
Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	- условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, температурный режим в кузове); - проверка документов,	Ежедневно	Повар: Емельянова С.В., периодически – медицинский работник Князева Л.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Декларации, свидетельства, маркировочные ярлыки, ветеринарные свидетельства

	<p>подтверждающих качество и безопасность продуктов и упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки и т.д.);</p> <p>- первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;</p> <p>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания;</p>		<p>за работу в ФГИС «Меркурий» -Чиркова С.А.</p>		<p>документы о качестве и безопасности продукции</p>
<p>Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности</p>	<p>- температура, влажность помещения;</p> <p>-санитарное состояние холодильных камер, кладовых сухих продуктов;</p> <p>- световой и воздушный режимы;</p> <p>- товарное соседство и тара;</p> <p>- сроки годности продуктов;</p> <p>- выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, гигиенические)</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный по питанию Савина Т.А.</p> <p>повар Емельянова С.В.</p> <p>Медицинский работник Князева Л.С.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</p>	<p>Журнал учета скоропортящихся продуктов питания, отчет</p>
<p>Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил</p>	<p>- организация технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря;</p> <p>- просеивание;</p> <p>- санитарная обработка яиц;</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>повар Емельянова С.В.</p> <p>повар - Воробьева А.М.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</p>	<p>Проверки, инструкции по обработке яиц</p>
<p>Технологический процесс Первичной обработки сырья</p>	<p>- дефростация мяса, птицы, рыбы;</p> <p>- обработка овощей;</p> <p>- формование изделий из</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Ответственный повар-Емельянова С.В.</p> <p>Повар – Воробьева А.М.</p>	<p>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и</p>	<p>Журнал температурного режима холодильного оборудования</p>

	приготовленных полуфабрикатов; -наличие условий и оборудования для приготовления полуфабрикатов			подростков)	
Тепловая обработка продуктов	-наличие условий и оборудования для приготовления полуфабрикатов наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (холод, раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов); - технология приготовления, условия и сроки годности готовых блюд; - сроки и условия хранения вареных продуктов, салатов, винегретов, холодных закусок;	Ежедневно	Повар – Емельянова С.В. Повар – Воробьева А.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	технологические карты (ТК) Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража готовой продукции
Реализация готовых блюд, кулинарной продукции на раздаче	- соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; -наличие условий и оборудования для реализации блюд на раздаче; - качество готовой пищи; Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	Повар – Емельянова С.В. Повар – Воробьева А.М. медицинский работник Князева Л.С. бракеражная комиссия	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	технологические карты (ТК) Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража готовой продукции
Рацион питания	Набор продуктов, используемых при формировании меню и приготовлении пищи	Ежедневно	Ответственный по питанию Савина Т.А. повар- Емельянова С.В. медицинский работник Князева Л.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Ведомость контроля за рационом питания
Соответствие рациона питания обучающихся меню	Ежедневное меню, двухнедельное меню	Один раз в месяц	медицинский работник Князева Л.С. повар- Емельянова С.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Протокол/акт проверки

Готовящаяся пищевая продукция	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл производства	повар- Емельянова С.В. Ответственный по питанию Савина Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Отчет
Суточная проба	Партия приготовленной пищевой продукции	Ежедневно от каждой партии	Повар Воробьева А.М.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Ведомость, маркировка тары
Дезинфекционные средства для мытья посуды	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медработник Князева Л.С. Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	График
Обработка столовой и кухонной посуды, подносов	Содержание действующих веществ дезинфицирующих, моющих средств	ежедневно	Кухонный работник: Иванова Е.С.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	График, инструкция
Санитарно-гигиеническое состояние производства.	Порядок проведения санитарных дней; Влажная уборка помещений Санитарная обработка помещений Режимы санитарной обработки, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению, Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря	Согласно графика (1 раз в неделю) 2 раза в день и более по необходимости Ежедневно, перед началом работы ЕЖЕДНЕВНО	Повара, кухонный работник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)	Журнал проведения санитарных дней; Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств Инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря, приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников, деятельность которых связана с производством, хранением,	Делопроизводитель Савина Т.А.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля

		<i>транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, – ежегодно</i> <i>Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>			<i>своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>
<i>Состояние работников</i>	<i>Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Медработник Князева Л.С.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</i>	<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>
<i>Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождения медицинских обследований, обучение и аттестация...</i>	<i>Соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой; -наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды; Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований; Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования;</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Заведующий хозяйством Лекомцев А.С. Делопроизводитель Савина Т.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20 (Гигиена детей и подростков)</i>	<i>Инструкции, Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>

7. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: *помещения пищеблока и иные помещения.*

Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока			

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	2 раза в год
Помещения школы			
Микроклимат	Температура воздуха	по 1 точке	2 раза в год
	Скорость движения воздуха		
	Относительная влажность		
Освещенность	2 помещения(выборочно)	по 5 точек в каждом	1 раз в год в темное время суток
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции	по 1 точке	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: молочная продукция: молоко 2,5%, 3,2% жирности, кефир, йогурт, снежок, ряженка, творог, сыры, сливочное масло; мясо, мясная продукция: мясо-говядина в блоках, полутушах, четвертинах, котлетное мясо, рубленое мясо, мясной фарш и т.д., мясо куриное: тушка

цыпленка, грудка, голень и т.д.; рыба, рыбная продукция- минтай с/м, горбуша с/м и т.д.

в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагоги	20	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по УВР, ВР	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	3	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по

вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Повар Емельянова С.В.

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Повар Емельянова С.В.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник Князева Л.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник Князева Л.С.
График смены кипяченой воды на случай отсутствия бутилированной	По необходимости	ответственный за организацию питания Савина Т.А. повар Емельянова С.В.
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Комиссия по приказу (приказ № 120-ОД от 01.09.2023) Князева Л.С., Савина Т.А., Емельянова С.В.
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ежедневно	Повар Емельянова С.В.
Журнал качества поступающей продукции транспортом поставщика	По факту	Повар Емельянова С.В.
Журнал проведения генеральных уборок	Один раз в неделю	медицинский работник Князева Л.С.
Журнал обработки холодильного оборудования	По факту	Повар Емельянова С.В.
Журнал проведения искусственной С-витаминизации	Ежедневно	медицинский работник
Отчеты группы ХАССП	По графику	Председатель группы ХАССП
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор Чиркова С.А.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	медицинский работник Князева Л.С.
Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	медицинский работник Князева Л.С.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	медицинский работник Князева Л.С.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель Савина Т.А.
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	медицинский работник Князева Л.С.

д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-

эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.</i>
<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Заведующий хозяйством Лекомцев А.С.</i>
<i>Другие аварийные ситуации</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Ответственный по питанию Савина Т.А.</i>
		<i>Директор Чиркова С.А.</i>

Программу разработали:

Директор школы: С.А. Чиркова

Ответственный по питанию: Т.А. Савина

Гигиенический журнал (сотрудники)

Результаты осмотров работников пищеблока на заболевания фиксируются в гигиеническом журнале. Можно вести его в бумажной либо электронной форме (п. 2.22 СанПин 2.3/2.4.3590-20). Рекомендуемая форма журнала есть в [приложении 1 к СанПин 2.3/2.4.3590-20](#). Осматривать работников и вести журнал поручите медработнику. Если его нет в штате, назначьте иного работника, например, ответственного по питанию. Контролируйте, чтобы список отмеченных в журнале работников соответствовал числу работников смены. Проверьте содержание. В журнале надо указывать дату обследования работника, его Ф. И. О. и должность, ставить пометку, допущен он к работе или отстранен и подпись ответственного. Но помимо этого, в новой форме журнала сам работник должен расписаться два раза. Первый – за то, что признаки инфекционных заболеваний отсутствуют у него и у членов его семьи. Второй – что нет заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи. Используйте образец журнала.

«Пибаньшурская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Пибаньшурская средняя школа»)

Гигиенический журнал (сотрудники)
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Пибаньшурская средняя общеобразовательная школа»

Начат « » 20 г.

Окончен « » 20 г.

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.		<i>Емельянова Светлана Витальевна</i>	<i>повар</i>			<i>Допущен</i>	
2.		<i>Воробьева Анжела Михайловна</i>	<i>повар</i>				
3.		<i>Иванова Евгения Сергеевна</i>	<i>Кухонный работник</i>				
4.							

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Новая обязанность детского сада и школы – вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Назначьте ответственного и выдайте ему рекомендуемую форму. Она есть в [приложении 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) Поручите ответственному ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в журнал. Работник может вести его в бумажном или электронном виде. Возьмите образец журнала.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 1»
(МБОУ ЦО № 1)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования № 1»**

Начат « » 20 21 г.

Окончен « » 20 г.

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц: <i>Январь</i>					
		Дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		11	12	13	14	15	16
1	<i>Кладовая овощей</i>	19 °C/ 50%	20°C/ 53%	19 °C/ 41%	19 °C/ 44%	20°C/ 50%	20°C/ 50%
2	<i>Кладовая продовольственного сырья</i>	21°C/ 41%	21°C/ 44%	20°C/ 45%	20°C/ 47%	20°C/ 50%	20°C/ 52%
3	<...>						

Температура и влажность склада должна быть в пределах норм, которые установил [СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4.](#) Нормы отличаются в холодное и теплое время года. Чтобы их определить используйте категорию работы. На складе и в кладовых пищеблока работа характерна IIa категории

Приложение 2

Перечень оборудования по цехам

№ п/п	Наименование цеха, участка	Площадь	Оборудование (тепловое, холодильное, механическое)	Тип, марка, объем	Цель использования	Примечание

Приказ о назначении ответственного за организацию питания

Назначьте ответственного за организацию питания (п. 2.22, 3.4, подп. 8.2.2 п. 8.2, приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Если ответственный уже есть, измените его обязанности с учетом нового СанПиН. Требований к образованию и навыкам ответственного действующие акты не предъявляют. Однако, если в школе и детском саду есть специалист с образованием в сфере контроля качества пищевой продукции, поручите организовывать питание ему. Для этого получите согласие подчиненного на дополнительную работу. Приказ о назначении составьте в свободной форме. Пропишите в нем должность и Ф. И. О. работника. Определите, кто заменит его в случае отсутствия. Приложением к приказу оформите обязанности ответственного.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кожильская средняя школа»
(МБОУ ЦО № 1)

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 245

П.Балезино

О назначении ответственного за организацию

питания и питьевого режим обучающихся МБОУ «Кожильская средняя школа»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, дополнительным соглашением от 11.01.2021 № 3 к трудовому договору от 01.10.2018 № 142, приказом Минобрнауки Энской области от 25.11.2020 № 423 «Об организации питания учащихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций», в целях организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим обучающихся на Ф.И.О. - .
2. Ответственному за организацию питания и питьевого режим обучающихся выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения..
3. Контроль исполнения настоящего приказа

оставляю за собой.

Директор

Петров

В.П.

Петров

С приказом ознакомлены:

Специалист по персоналу

Маркина

С.Т. Маркина

11.01.2021

Медсестра

Морозова

О.П. Морозова

<...>

11.01.2021

В дело

№ 03-05 за 2021 год

Секретарь

Сидорова

23.12.2021

Приложение 1

к приказу МБОУ ЦО

№ 1

от 11.01.2021 № 245

Перечень обязанностей ответственного

за организацию питания МБОУ «Кожильская средняя школа»

I. ШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

1. Организовать предоставление питания обучающимся:

- › принимать заявления от родителей (законных представителей) обучающихся о предоставлении обучающимся платного горячего питания либо бесплатного горячего питания или частичной компенсации его стоимости;
- › готовить и представлять на подпись директору договоры на оказание услуг по предоставлению горячего питания обучающимся с родителями (законными представителями), чьи дети будут питаться за счет родительской платы; выдавать подписанный второй экземпляр родителям (законным представителям);
- › собирать документы для предоставления льгот на питание обучающихся;
- › формировать списки обучающихся, чьи родители (законные представители) подали документы на предоставление горячего питания;
- › ежегодно закреплять за каждым классом в столовой обеденные столы и доводить эти сведения до классных руководителей;
- › сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с директором и размещать в установленном месте;
- › <...>.

2. Осуществлять контрольные мероприятия по предоставлению питания детям:

- › вести ежедневный учет детей, получающих льготное питание;
- › осуществлять контроль за посещением детьми столовой и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- › ежеквартально готовить и предоставлять директору статистическую информацию о получении горячего питания обучающимися по возрастным категориям на основании таблиц учета, предоставляемых классными руководителями;
- › <...>.

3. Вести просветительскую работу:

- › оформить стенд о формировании у обучающихся основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- › обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- › готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для обучающихся, их родителей (законных представителей);
- › координировать работу *классных руководителей и педагогов* по формированию у детей культуры питания;
- › <...>.

4. Контролировать качество пищевой продукции:

- › следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- › проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- › осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- › вносить предложения по улучшению организации питания;
- › вносить директору предложения с обоснованием причин о привлечении работников к

ответственности;

<...>.

5. Осуществлять контрольные функции:

- взаимодействовать с хозяйствующими субъектами, поставляющими пищевые продукты, в том числе формировать и своевременно направлять заявку на поставку рационов питания и питьевой воды;
- вести документацию по организации питания;
- вести ведомость учета поступления и расходования родительской платы на питание учащихся;
- вести ведомость контроля за рационом питания отдельно по каждой возрастной категории;
- представлять отчет по питанию детей в бухгалтерию;
- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту обеденного зала, готовность линии раздачи, сервировку столов, внешний вид персонала;
- <...>.

Положение об организации питания учащихся

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кожильская средняя школа»
(МБОУ Кожильская СОШ)

СОГЛАСОВАНО

Управляющим
советом

МБОУ
Кожильская
средняя школа

Иванов

(протокол от 19
января

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

Л.П.
Иванов

21 января 2021 г.

Положение об организации питания обучающихся

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Кожильская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся *Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 3»* (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями [37](#), [41](#), [пунктом 7](#) статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», [Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ](#) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32](#), [СП 2.4.3648-20](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](#), [постановлением администрации муниципального района Энской области от 30.09.2019 № 423-п](#) «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся муниципальных организаций», уставом *Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 3»* (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа

самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа заместителей, педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с *муниципальным* органом управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы *шесть* дней в неделю – с понедельника по *субботу* включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания

переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями [СП 2.4.3648-20](#), [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и [ТР ТС 021/2011](#) в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется *в соответствии с [Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»](#)*.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы

:

- *приказ об организации горячего питания обучающихся;*
- *приказ о льготном горячем питании обучающихся;*
- *приказ об организации питьевого режима обучающихся;*
- *меню приготавливаемых блюд;*
- *ежедневное меню;*
- *индивидуальное меню;*
- *меню дополнительного питания;*
- *технологические карты кулинарных блюд;*
- *ведомость контроля за рационом питания;*
- *график смены кипяченой воды;*
- *программу производственного контроля;*
- *инструкцию по отбору суточных проб;*
- *инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;*
- *гигиенический журнал (сотрудники);*
- *журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;*
- *журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;*
- *журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;*
- *контракты на поставку продуктов питания;*
- *графики дежурств;*
- *рабочий лист ХАССП;*
- *...*

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого

использования потенциала управляющего и родительского совета;

- проводит мониторинг организации питания *и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.*

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя директора школы. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным [приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- *ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;*
- обучающийся умер (признан судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявлен умершим);
- обучающийся переведен или отчислен из школы;
- ...

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор школы в течение *трех рабочих* дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью **20** минут каждая.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. График составляется ответственным по питанию с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока *за три рабочих дня* и уточняется *накануне* не позднее **14:00**.

3.2. Дополнительное питание

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации *буфетной продукции и продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.*

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3. Меню дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#) и утверждается директором школы.

3.2.4. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3. Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается *тремя* способами: *кипяченой и расфасованной в бутылки водой, с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.*

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#).

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств:

- *федерального, регионального и местного бюджетов;*
- *родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);*
- *внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.*

4.2. Питание за счет средств областного и местного бюджетов

4.2.1. Бюджетные средства *Энской области и городского округа г. Энск* на обеспечение горячим питанием обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающимся из льготных категорий, перечисленных в [пунктах 5.2–5.3](#) настоящего Положения.

4.2.2. Питание за счет средств областного и местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 5 настоящего Положения.

4.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости *одного дня* питания.

4.3. Питание за счет средств родительской платы

4.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного им по форме, установленной в [приложении № 4](#) к настоящему Положению;
- договора о предоставлении питания за счет родительской платы, заключенного между школой и одним из родителей (законным представителем) обучающегося.

Решение о предоставлении обучающемуся платного горячего питания оформляется приказом директора школы в течение *трех* дней со дня заключения между школой и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного горячего питания. Право на получение горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием.

4.3.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего платного питания в случаях, перечисленных в пункте 3.1.2 настоящего Положения.

Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется с *учетом мнения совета родителей и управляющего совета* и утверждается приказом директора школы.

4.3.3. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

4.3.4. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях *предоплаты*. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет школы *с указанием класса, Ф. И. О. обучающегося (или лицевого счета)* ежемесячно *до 25-го числа месяца, предшествующего месяцу питания*.

4.3.5. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

4.3.6. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Ответственный работник школы производит перерасчет стоимости питания, и оплаченные денежные средства *засчитываются в будущий период*.

4.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

4.4.1. Внебюджетные средства школа направляет *на организацию дополнительного питания всех категорий обучающихся.*

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в [пунктах 5.2–5.3](#) настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан *в течение трех рабочих дней* сообщить об этом представителю школы.

5.2. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- *детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;*
- *детей с ограниченными возможностями здоровья.*

5.2.1. На бесплатное одноразовое горячее питание (*завтрак*) имеют право обучающиеся 1–4 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

5.3. На возмещение расходов на горячее питание в размере *50 процентов* стоимости питания имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- *малообеспеченных семей;*
- *многодетных семей;*
- *детей с инвалидностью.*

5.4. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания. *При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.*

5.5. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки – горячего питания является *ежегодное* предоставление в школу:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного по форме, установленной в [приложении № 2](#) к настоящему Положению;
- документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, представленных согласно списку, установленному в [приложении № 1](#) к настоящему Положению.

5.6. В случае необращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

5.7. Заявление родителя (законного представителя) рассматривается администрацией школы в течение *трех рабочих* дней после регистрации его заявления и документов. По результатам рассмотрения заявления и документов школа принимает одно из решений:

- о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

5.8. Решение школы о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора школы. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

5.9. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного питания;
- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного питания обучающемуся школа направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение **пяти рабочих** дней со дня принятия решения.

5.10. Обучающемуся прекращается предоставление горячего льготного питания в случаях, установленных абзацами 2, 4 и 5 пункта 3.1.2 настоящего Положения. **При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.**

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях управляющего совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Классные руководители:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- уточняют представленную заявку об организации горячего питания обучающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов по форме, установленной в [приложении № 3](#) к настоящему Положению;
- **не реже чем один раз в неделю** предоставляют ответственному за организацию горячего питания в школе данные о количестве фактически полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться *родительской общественностью*. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неведение школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение № 1

к Положению об организации питания обучающихся

Перечень документов для предоставления льгот на питание обучающегося

Категория детей	Документы
<i>Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей</i>	<i>копия решения органа опеки и попечительства об установлении опеки</i>
<i>Дети с инвалидностью и дети с ОВЗ</i>	<i>копия справки (удостоверения) об инвалидности либо справки психолого-медико-педагогической комиссии; копия свидетельства о рождении ребенка</i>

<p><i>Дети из малообеспеченных семей</i></p>	<p><i>справка о составе семьи;</i> <i>справка с места работы (для всех трудоспособных членов семьи) о доходах за последний квартал;</i> <i>справка о начислении пособия для безработных граждан;</i> <i>акт обследования семьи, подписанный классным руководителем и членами родительского комитета</i></p>
<p><i>Дети из многодетных семей</i></p>	<p><i>копия удостоверения многодетной мамы;</i> <i>копии свидетельств о рождении всех детей;</i> <i>справка из МФЦ о составе семьи</i></p>

[Согласуйте](#) положение с коллегиальным органом, который обладает таким полномочием по уставу

Утвердите положение [приказом](#) или грифом утверждения

Форма документа не утверждена. Руководствуйтесь региональными и муниципальными актами

Укажите [способ организации питания](#)

Перечислите перечень документов, которые используете в работе. Включите в него обязательные. Они есть в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

Укажите один или несколько способов. Обеспечить детей водой можно с помощью стационарных питьевых фонтанчиков, кулеров, кипяченой или расфасованной в бутылки воды

Укажите, каким категориям обучающихся предоставляете льготы на питание

Укажите категорию детей и перечень документов. Руководствуйтесь региональными и муниципальными правовыми актами

МБОУ «Кожильская средняя школа»

Список оборудования пищеблока по цеховому делению

Основной цех:

1. Ванна чугунная -1шт.,
2. Картофелечистка РР-8
3. Весы почтовые -1шт.,
4. Стеллажи деревянные 2х ярусные- 1 шт.,
5. Стол рабочий.

Мясной цех

1. Ванна оцинкованная 2х секционная
2. Стол металлический 2шт..
3. Мясорубка ТМ-32,
4. Мясорубка МИМ-105
5. Стол столовый

Основной цех

1. шкаф электрический –ЭШ-2К
2. Протирачная машина-МПО-1
3. Плита электрическая-2-ш.(4ШМ, ЭП-0,48-01)
- 4 .Мармит-ЭМК-70КМЧ
5. Овощерезка-МКО-50
6. Кипятильник –КНЭ-50-01
7. Холодильник
8. Стол кухонный