

Презентация положения об организации питания и питьевого режима обучающихся в ГБОУ Школа №904

05.12.2018





НОРМАТИВНАЯ БАЗА

- **Федеральный закон 29.12.2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;**
- **Закон города Москвы от 23.11.2005 года №60 «О социальной поддержке семей с детьми в городе Москве»;**
- **Устав Школы №904;**
- **Федеральный закон от 30.03.1999 года №52 – ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;**
- **СанПиН 2.4.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;**
- **СанПиН 2.4.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";**
- **СанПиН 2.4.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

ЦЕЛЬ:

Обеспечение питанием обучающихся в соответствии с их возрастными, физиологическими потребностями в питательных веществах и энергии, принципами рационального и сбалансированного питания.

ЗАДАЧИ:

- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства



ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

1. Прописаны адреса учебных корпусов, в которых организовано питание обучающихся.
2. Прописаны документы, которые должны постоянно находиться на пищеблоке и у ответственных за организацию питания.
3. Прописаны действия ответственных за организацию питания.





ДОКУМЕНТЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

- Медицинские книжки работников пищеблока;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал здоровья;
- Журнал производственного контроля;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте;
- Примерное меню;
- Утвержденное ежедневное меню;
- Технологические карты;
- График (журнал) ежедневных и генеральных уборок помещений пищеблока и производственного оборудования; График питания;
- Ведомости на перемещение товара (товарно-транспортные накладные) на продукты питания;
- Акт о режиме работы пищеблока.





ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

➤ Для обучающихся организуется горячее питание: завтрак, второй завтрак (для воспитанников дошкольных отделений), обед, полдник (для воспитанников дошкольных отделений) и ужин (для воспитанников дошкольных отделений).

➤ Организовано обеспечение бесплатным питанием (за счёт бюджетных средств города Москвы) воспитанников групп полного дня дошкольных отделений.

➤ Организовано обеспечение бесплатным одноразовым питанием - завтраком (за бюджетные средства города Москвы):

- обучающихся в 1-4 классов.

Льготное питание

Горячим льготным питанием обеспечиваются: льготные категории обучающихся при предъявлении подтверждающих документов в соответствии с Законом г. Москвы № 60 от 23.11.2005 г. «О социальной поддержке семей с детьми в городе Москве» и приказом Департамента образования города Москвы от 30.12.2010г. № 2168. А также при подтверждении льготности в системе.

Списки льготных категорий и группы резерва утверждаются внутренними приказами в соответствии с решением управляющего совета, на основании поданного заявления родителя (законного представителя) и необходимых документов в соответствии с действующим законодательством.



Льготные категории

Организовано обеспечение бесплатным двухразовым питанием (за бюджетные средства города Москвы):

- обучающихся 1-11 классов из малообеспеченных семей (кроме детей из многодетных малообеспеченных семей), имеющих совокупный ежемесячный доход на каждого члена семьи не выше суммы, определенной действующим законодательством РФ;
- обучающихся 1-11 классов из многодетных семей;
- детей, находящихся под опекой (попечительством);
- детей-инвалидов и детей, с ограниченными возможностями здоровья;
- детей, имеющих родителей - инвалидов 1 и 2 группы;
- детей, получающих пенсию по потере кормильца.





КОНТРОЛЬ И РАБОТА КОМИССИЙ

1. На этапе реализации:

- Выход порций
- Температура подачи
- Документация

2. На этапе приготовления блюд:

- Весовое оборудование
- Целевое использование
- Технология, рецептура
- Суточная проба

3. На этапе приёмки сырья и готовой продукции:

- Документация
- Маркировка
- Упаковка
- Срок годности

4. На этапе доставки:

- Транспорт
- Тара
- Условия

5. Санитарное состояние:

- Спецодежда
- Хранение пищевых отходов
- Использование инвентаря по назначению
- Уборка



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Для контроля за организацией и качеством питания создаются комиссии:

➤Бракеражная комиссия.

➤Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (общественная).