

УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете МАОУ гимназия
протокол № 1 от 31.08.2021 года
Председатель педагогического совета
АЛ.Будеер
от.31.08.21 г.



Положение об организации питания в МАОУ гимназия

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ гимназия (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2015-2016г.
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2000г. №184-ФЗ;
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Питание в МАОУ гимназия 1-4 классов организовано за счет средств бюджета.

1.6. МАОУ гимназия по организации питания в своей деятельности взаимодействует с управлением образования администрации МО Белореченский район, территориальным органом Роспотребнадзора.

1.7. И.П. Жбанова несёт ответственность за соблюдение п. 2 ст.17 Федерального Закона от 30.03.1999 г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», качество и безопасность питания, и своевременную поставку продуктов для осуществления горячего питания обучающихся в МАОУ гимназия. Обеспечение обучающихся горячим питанием осуществляется через реализацию скомплектованных рационов в соответствии с меню.

1.8. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.9. Положение принимается на неопределенный срок.

1.10. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ гимназия является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие цехов, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 10-дневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6. Примерное меню согласовывается директором школы.

3.7. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость горячих (завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.8. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию горячего питания на текущий учебный год.

4. КОМПЕТЕНЦИЯ МАОУ гимназия ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ.

4.1. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

4.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим (завтраком) питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

4.3. Ведение мониторинга питания обучающихся. (Приложение 1).

4.4. Сбор информации по охвату питанием обучающихся.

4.5. Сбор информации об организации и качестве питания обучающихся.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

5.1. Обучающиеся имеют право получать горячее (завтрак) питание по месту обучения ежедневно в период учебной деятельности.

5.2. Обучающиеся 1-4 классов получают бесплатное питание за счет средств бюджета.

5.3. Обучающиеся 5-11 классов получают горячие (завтрак) питание на платной основе за счет средств :родительская плата ,муниципального, краевого бюджета.

5.4. Питание обучающихся 5-11 классов осуществляется в заявительном порядке.

5.5. Оказывающие услуги питания И.П. Жбанова Т.В. и поставки продуктов питания, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся на основании заключенного договора с МАОУ гимназия

5.6. Для обучающихся организуется горячее питание, которое предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

5.7. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с циклическим 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона,

дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 11 и старше 12-18 лет).

5.8. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме работы школы и пятидневной учебной недели.

5.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется в обеденном зале по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.10. Ответственный дежурный администратор по школе контролирует сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют соблюдение личной гигиены обучающимися перед едой.

5.11. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.12. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственной за организацию горячего питания, заведующего производством столовой (или шеф-повара). Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- осуществляет контроль забора суточных проб.

5.14. Классные руководители:

- передают заявку на количество обучающихся для составления меню-требования,
- ведут ежедневный табель учета полученного питания обучающимися завтраков и обедов,
- осуществляют ведение соответствующей ведомости питания обучающихся (табеля учёта);
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании,
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

5.15. Вопросы организации питания в Школе (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказом директора.