

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия № 34»
И.А.Чередников
пр. № 338 от 29.08.2024 г

Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Ростова-на-Дону «Гимназия №34 имени Чумаченко Д.М.»

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №34» (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 ОУ 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:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- СанПин 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28). Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020)
- Уставом МБОУ «Гимназия №34»;

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

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается приказом директора ОУ.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №34» являются:

- 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, попавших в трудные жизненные ситуации.
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1 Организация питания обучающихся возлагается на:

- муниципальное образовательное учреждение

-комбинат общественного питания, заключившую договор на организацию питания обучающихся АО «Школьное питание»

3.2. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ.

3.3. Столовая осуществляет приготовление продукции питания, Буфет - раздаточная осуществляет реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

3.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.5. Для поддержания порядка в буфете организовано дежурство педагогических работников.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Комиссия по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинский работник, заместитель директора по УВР, представители родительской общности .

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

- соответствие числа посадочных мест буфета установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.9. В столовой и буфете постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал учета температурного холодильного оборудования
- журнал проведения генеральной уборки буфета, оборудования
- журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования
- журнал учета температуры горячей воды
- журнал разведения дез. средств.
- копии примерного 14-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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.

3.10. Администрация ОУ совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или льготной основе.

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

- Режим питания в школе определяется СанПин 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28). Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020)

3.12. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии СанПин 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28

с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.13. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками столовой и буфета, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.14.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПин 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28).

3.15. Директор МБОУ «Гимназия №34» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.16. Приказом директора ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.17. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного, льготного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- контролирует работу бракеражной комиссии
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.18. Ответственный за ведение финансовой отчетности по питанию, назначенный приказом директора школы:

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию отдела образования и в бухгалтерию комбината общественного питания

- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся бесплатно, льготно, сверяя с классным журналом

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОУ

3.1. Организация питания обучающихся осуществляется образовательным учреждением

3.2. Питание обучающихся организуется на бесплатной, льготной и платной основе.

3.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора школы ежегодно

3.4. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение буфета и обеспечивают соблюдение режима посещения буфета, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

3.6. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия

3.7. Классный руководитель:

- ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день буфетчице, а буфетчица передает заявки в комбинат общественного питания.

3.8. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается согласно стоимости питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города.

3.9. Столовая и Буфет ОУ осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы ОУ и шестидневной учебной недели.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в оу, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2 Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал ОУ, ответственные за организацию питания, члены родительского комитета.

4.3 Состав комиссии по питанию утверждается приказом директором ОУ в начале каждого учебного года.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Организация общественного питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

5.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи
- за выполнение условий организации платного питания

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

6.1. В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания

- Нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в школе
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное, льготное питание.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в оу, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.3 Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал ОУ, ответственные за организацию питания, члены родительского комитета.

4.3 Состав комиссии по питанию утверждается приказом директором ОУ в начале каждого учебного года.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

5.2. Организация общественного питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

5.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи
- за выполнение условий организации платного питания

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания

- Нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в школе
- Положение об организации питания обучающихся
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное, льготное питание.
- Документы по учету питающихся.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.