

Приложение 1
к приказу
МБОУ гимназии № 103
г. Минеральные Воды
от 12.11.2020 № 343

Положение
об организации питания учащихся
МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания учащихся МБОУ гимназии № 103 г. Минеральные Воды разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (в последней редакции Федеральных законов от 28.12.2016 №465-ФЗ); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45; Устава гимназии (далее Учреждения).

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся являются:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся;
- обеспечение учащихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- профилактика среди учащихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- повышение культуры питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в Учреждении;
- порядок организации адресного питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

2.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание учащимся на базе школьной столовой и пищеблока. Обслуживание учащихся осуществляется работниками, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

- 2.2. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания учащихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
 - разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).
- 2.3. Администрация Учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся.
- 2.4. Для учащихся предусматривается организация питания за счет средств родителей (законных представителей) учащихся, а также организация питания за счет средств местного бюджета.
- 2.5. Полная оплата горячего питания за счет средств местного бюджета предоставляется:
- учащимся 1-4 классов образовательных учреждений в виде горячего завтрака или обеда;
 - учащимся 5-11 классов в виде горячего обеда или горячего завтрака, относящимся к одной из следующих категорий: учащиеся из малообеспеченных семей; учащиеся, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью родителей.
- 2.6. На период организации учебного процесса в Учреждении с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий питание учащихся из малообеспеченных семей и учащихся, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью родителей, организуется в виде предоставления один раз в месяц продуктовых наборов.
- 2.7. Горячее питание в Учреждении организуется в соответствии с примерным двухнедельным меню, утверждаемым руководителем образовательного учреждения, согласованным с руководителем управления образования администрации Минераловодского городского округа и начальником территориальной службы Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Пятигорске. В целях преодоления дефицита основных пищевых веществ, в том числе фтора йода, рекомендуется потребление пищевых продуктов, обогащенных витаминами, микроэлементами, микро- и макроэлементами. При составлении меню рекомендуется, по возможности, учитывать как территориальные особенности горячего питания, так и набор продуктов в соответствии с сезоном.
- 2.8. Реализация продукции, не предусмотренной меню и перечнем дополнительного питания в столовой и буфете, согласованным начальником территориальной службы Роспотребнадзора, не допускается.
- 2.9. Учреждение, обеспечивающее питание, обязано:
- оказывать услуги по организации горячего питания детей в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5. 2409-08, СП 2.3.6 и другими нормативными документами;
 - обеспечивать условия труда работников, отвечающие требованиям действующих нормативных актов в области гигиены труда;
 - организовывать питание из продуктов надлежащего качества с наличием соответствующих сертификатов и других документов, подтверждающих качество продуктов;
 - оказывать услуги с соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с "Примерным двухнедельным" и фактическим ежедневным меню;
 - при оказании услуг использовать эффективные технологии.

- 2.10. Учреждение имеет право устанавливать торговую надбавку (наценку) на буфетную продукцию в размере 25%, на продукцию собственного приготовления в размере 30%.
- 2.11. Организацию питания в Учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, назначаемые приказом директора на текущий учебный год.
- 2.12. Ответственность за организацию питания несет руководитель Учреждения.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

- 3.1. Горячее питание организуется только в дни учебных занятий для учащихся, получающих образование в очной форме.
- 3.2. Питание учащихся Учреждения осуществляется на основе приказа директора Учреждения, который издается ежегодно до 1 сентября.
- 3.3. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое ответственными за питание меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.
- 3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором Учреждения.
- 3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, назначенная приказом директора.
- 3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 3.7. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором Учреждения, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.8. Классные руководители ведут ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.
- 3.9. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учёту питающихся и талонная система.
- 3.10. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с приказом Управления образования.
- 3.11. Ответственные за организацию питания в школе, назначенные приказом директора:

- готовят пакет документов для организации бесплатного питания обучающихся Учреждения;
- своевременно предоставляют необходимую отчётность в отдел питания, осуществляют мониторинг организации школьного питания;
- лично контролируют количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимают участие в контроле качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляют контроль за соблюдением графика питания учащимися, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- проводят рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивают у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствуют о поощрении и привлечении к

дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

4.1. По вопросам организации питания ведутся следующие документы, регламентирующие учётные, подтверждающие расходы по питанию:

- положение об организации питания учащихся;
- порядок обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования или предоставления их родителям (законным представителями) денежной компенсации его стоимости;
- приказ «Об организации питания»;
- приказ «О создании бракеражной комиссии»;
- положение о бракеражной комиссии;
- положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся;
- график питания учащихся;
- утвержденные списки детей для получения бесплатного питания (5 - 11 классы);
- справки о подтверждении статуса малообеспеченной семьи;
- акт обследования жилищно – бытовых условий для учащихся из неблагополучных семей и семей попавших в ТЖС.

5. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся в Учреждении приказом директора создается бракеражная комиссия.

5.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- контролирует посещаемость обучающимися столовой;
- формирует предложение по улучшению организации питания школьников.

5.3. Комиссия не реже одного раза в четверть осуществляет проверку организации питания обучающихся, по итогам которой составляются акты.

5.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания обучающихся являются обязательными для исполнения.

5.5. Реализует мероприятия по родительскому контролю за организацией горячего питания.

5.6. Вопросы организации питания учащихся рассматриваются:

- на заседании Управляющего совета;
- на совещаниях при директоре;
- на родительских собраниях в классах.

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

6.1. Руководитель образовательного учреждения имеет право:

- вносить предложения по вопросам улучшения качества горячего питания учащихся в Учреждении;

- вносить предложения по вопросам организации горячего питания учащихся в Учреждении.

6.2. Руководитель образовательного учреждения обязан:

- обеспечивать условия для организации качественного горячего питания (предоставление помещений столовой и пищеблока, отвечающих санитарно-гигиеническим нормам);
- обеспечивать организацию предоставления горячего питания учащихся в Учреждении в соответствии с настоящим Положением;
- обеспечивать выполнение утвержденного режима горячего питания учащихся;
- организовывать постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- принимать меры для постоянного увеличения охвата учащихся горячим питанием в Учреждении.

6.3. Предприятие питания обязано:

- оказывать услуги по организации горячего питания детей в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6. и другими нормативными документами;
- обеспечивать поставку продуктов питания надлежащего качества с наличием соответствующих сертификатов и других документов, подтверждающих качество продуктов;
- предоставлять услуги по заявке образовательного учреждения своевременно и с надлежащим качеством.

6.4. Ответственные за организацию питания учащихся в Учреждении:

- координируют и контролируют деятельность классных руководителей и сотрудников предприятия питания;
- формируют списки обучающихся для предоставления горячего питания;
- ведут ежедневный учет и контроль количества фактически полученных обучающимися порций горячего питания за счет средств местного бюджета по категориям учащихся в соответствии с настоящим Положением;
- координируют работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляют мониторинг качества горячего питания;
- контролируют санитарное состояние обеденного зала, присутствие классных руководителей в обеденном зале при приеме пищи учащихся их класса.

6.5. Классные руководители образовательной организации ежедневно:

- ведут таблицу учета полученного учащимися горячего питания;
- представляют в столовую заявку на количество учащихся, обеспеченных горячим питанием на следующий учебный день;
- не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака или обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценным горячим питанием обучающихся;
- контролируют питание учащихся в столовой.

6.6. Родители (законные представители) учащихся имеют право: