

СОГЛАСОВАНО
Председатель родительского
комитета гимназии
_____ О.Е. Скрипникова

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МОАУ
«Гимназия № 4»
от _____ 2020 № _____

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МОАУ «ГИМНАЗИЯ №4»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МОАУ «Гимназия №4», в дальнейшем - «Положение», разработано на основании:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32»;

- Государственной программой «Развитие системы образования Оренбургской области» на 2014-2020 годы, утвержденной постановлением Правительства Оренбургской области от 28.06.2013 № 553-пп;

- Постановлением администрации города Оренбурга от 16.12.2014 № 3162-п «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Оренбурга за счет бюджетных ассигнований города Оренбурга» (с изменениями и дополнениями от 14.10.2015);
- Постановлением правительства Оренбургской области от 24.12.2020 № 1221-пп «Об утверждении порядка предоставления субвенции бюджетам городских округов и муниципальных районов на финансовое обеспечение бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому;

- Распоряжением управления образования администрации города Оренбурга № 329 от 04.09.2020 года;

- Уставом муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №4» города Оренбурга.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Гимназия № 4» (далее - «Гимназии»), являются:

- обеспечение обучающихся питанием, в соответствии с действующим

законодательством;

- 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 в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания; социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудную жизненную ситуацию;

- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

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

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в Гимназии;

- порядок организации питания в Гимназии;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии.

1.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются Педагогическим советом Гимназии и утверждаются приказом директора Гимназии. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

1.6. При любой форме организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещения столовых гимназии и характеру производства, питание должно быть полноценным и соответствовать возрастным категориям обучающихся.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Гимназии.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;

- 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 Российской Федерации.

2.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима;
- копии примерного 10 – дневного (или 12,14,24 – дневного) меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовление блюд;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции, накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно–санитарной экспертизы и др.)..

2.4. Администрация Гимназии обеспечивает принятие организационноуправленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) обучающихся.

2.5. Администрация Гимназии совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата обучающихся горячим питанием.

2.6. Отпуск учащимся питания в столовой Гимназии осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором по согласованию с главным поваром.

2.7. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

2.8 Питание в Гимназии организуется в соответствии с 12-дневным меню, согласованным с Территориальным Управлением Роспотребнадзора и Управлением образования администрации города Оренбурга, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного Комбинатом школьного питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10. Примерное меню утверждается директором гимназии.

2.11. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется

сотрудниками КШП, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодически медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.12. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляет КШП.

2.13. Бесплатное питание обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрацией Гимназии совместно с родительским комитетом осуществляется на основании заявлений родителей (законных представителей) и реализуется по талонам, выдаваемым Центром социального обслуживания населения, согласно установленному графику школ города Оренбурга или в рамках частного обращения к Генеральному директору комбината школьного питания. Списки детей корректируются по мере необходимости. Родители (законные представители) обучающихся, подавшие заявление и соответствующий пакет документов, необходимых в соответствии с нормативными правовыми актами для предоставления муниципальной услуги «БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ», несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания. Списки обучающихся, обеспечиваемых бесплатным питанием, рассматриваются на заседаниях комиссии по питанию совместно с представителями родительского комитета и центра сопровождения обучающихся, утверждаются приказом директора Гимназии.

2.14. Организацию питания в Гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора из числа педагогических работников Гимназии на текущий учебный год.

2.15. Социальный педагог, ответственный за организацию питания:

- осуществляет контроль над посещением столовой;

- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.

2.16. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

3.1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся с учетом дотационных и компенсационных выплат, выделяемых из средств областного и городского бюджета и за счет оплаты родителей. Обучающиеся 5-11 классов обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей (законных представителей) и дотационных и компенсационных средств, выделяемых на удешевление питания.

3.2. Используются компенсационные выплаты на питание школьников из бюджета муниципального образования «город Оренбург» в сумме 5 рублей в день, дотацию из бюджета Оренбургской области в сумме 8 рублей.

Обучающихся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день на основании ФЗ РФ « О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 ФЗ «Об образовании в РФ»

3.3. Столовая в Гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме, согласно режиму работы Гимназии.

3.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора гимназии.

3.7. Ежедневные меню согласовываются с директором гимназии, меню с указанием об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за организацией питания обучающихся, работой столовой Гимназии и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами, управлением образования.

4.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора гимназии комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав бракеражной комиссии входят: повар- бригадир гимназической столовой, представитель администрации гимназии, медицинский работник, социальный педагог. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале. В состав общественной комиссии по проверке и контролю за организацией и качеством питания входят: директор гимназии, заместитель директора, представитель родительской общественности, социальный педагог, председатель профсоюзного комитета, обучающийся гимназии, медицинская сестра. Результаты контроля обсуждаются на заседаниях, планерках, на общешкольных и классных родительских собраниях.

4.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Гимназии, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

4.4. В гимназии создан и работает родительский контроль. Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи. Родителям (законным представителям) обучающихся должна предоставлена возможность:

проверить соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

проверить санитарно –техническое содержание обеденного зала

(помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.;

проверить условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
⌘ проверить наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

проверить объем и вид пищевых отходов после приема пищи; ⌘ проверить наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

выяснить вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.