

МАОУ Гимназия № 210 «Корифей»

620138 Россия, Екатеринбург, ул. Байкальская, 29. Тел.: (343) 262-00-25. post@koriphey.ru

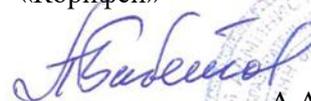
ПРИНЯТО
Общим собранием
работников Учреждения
Протокол от 30.08.2021 г. №1

С учетом мнения Совета обучающихся
Протокол от 30.08.2021 г. №1

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей) обучающихся
Протокол от 29.08.2021 г. № 3

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Гимназия № 210
«Корифей»



А.А. Бабетов

Приказ №48/37-О от 01.09.2021г.



Положение

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МАОУ гимназии № 210 «Корифей» регламентирует порядок организации питания и разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:
- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
 - Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28;
 - Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2
 - МР 2.4.0179-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020.

- методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);
- Постановлениями Главы Администрации города Екатеринбурга Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- меры социальной поддержки;
- контроль за организацией питания;
- права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся;
- ответственность при организации питания;
- информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

1.3. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок и распространяется на всех обучающихся.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания является отдельным направлением деятельности образовательного учреждения.

2.2. Питание может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических требований, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся. Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора учреждения.

2.4. Предприятие, оказывающее услуги питания, несет ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

2.5. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации и других льготных категорий;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, применение при организации питания современных технологий.

2.6. В организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции;
- производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработаны и утверждены директором: режим работы столовой, буфета, график питания обучающихся.

2.7. Для обучающихся организовывается двухразовое питание (завтрак и обед), а также полдники.

2.8. Организация питания осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором учреждения. Фактическое меню ежедневно утверждается директором общеобразовательного учреждения, подписывается заведующим производством предприятия питания. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПин.

2.9. Наряду с основным питанием может быть организовано дополнительное питание обучающихся через буфет с условием свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом ассортиментом.

2.9. Приказом директора утверждается ответственное лицо за организацию питания – диспетчер по питанию.

2.10. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность организации питания;
- контролирует своевременность подачи классными руководителями заявок на количество обучающихся для предоставления питания;
- организовывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся;
- организует проведение с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся.

2.11. Классные руководители, воспитатели обеспечивают соблюдение обучающимися режима посещения столовой.

3. Меры социальной поддержки

3.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья детей обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием за счет средств субсидий: учащиеся 1-4 классов, льготные категории учащихся 5-11 классов.

3.2. Питание осуществляется в соответствии с договором на организацию питания и Постановлением Администрации города Екатеринбурга.

3.3. Льготные категории учащихся 5-11х классов и необходимые документы:

Категория	Представляемые документы
Учащиеся 1-4 классов	СНИЛС, приказ директора
Учащиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного и Свердловской области	Заявление родителей. Справка о праве на бесплатное питание, представленная территориальным управлением социальной защиты населения СНИЛС, приказ директора
Учащиеся из многодетных семей	Заявление родителей. Удостоверение многодетной семьи (копия заверяется директором) СНИЛС, приказ директора

Учащиеся, являющиеся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей	Заявление родителей. Справка из районного отдела опеки и попечительства по месту жительства СНИЛС, приказ директора
Учащиеся, являющиеся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды - инвалиды	Заявление родителей. Справка медико-социальной экспертизы (для детей-инвалидов) либо сведения из ФГИС «Федеральный реестр инвалидов», заключение психолого-медико-педагогической комиссии (для детей с ОВЗ) СНИЛС, приказ директора

3.3. Право на получение бесплатного питания возникает со дня подачи заявления одним из родителей (законных представителей) и полного пакета документов. В случае необращения родителя (законного представителя) за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

3.4. На основании представленного заявления и документов директор издает приказ о предоставлении бесплатного питания.

4. Порядок организации питания

- 4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указывается название блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность.
- 4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом обучающихся из здания учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по графику, согласованному с директором учреждения.
- 4.3. Время приема пищи устанавливается графиком, утвержденным директором. График составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.
- 4.4. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.
- 4.5. Классные руководители несут ответственность за организацию питания, в том числе сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приемом пищи, ведут разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и их родителями о правильном питании.
- 4.6. Дополнительное питание предоставляется обучающимся путем реализации буфетной продукции. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

5. Контроль за обеспечением питания

- 5.1. Директор несет ответственность за проведение контроля за организацией питания обучающихся.
- 5.2. С целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель медицинской организации обеспечивает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований медицинского работника.
- 5.3. Медицинские работники следят в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 5.4. В целях обеспечения соответствия деятельности организации питания санитарно-эпидемиологическим требованиям и профилактики инфекционных заболеваний организован производственный контроль пищеблока.

- Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля и включает:
 - обеспечение рациона питания, разнообразия ассортимента продуктов, а также овощей и фруктов;
 - правильность расчетов необходимого количества продуктов (по наряд-заказу и фактической закладке);
 - качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
 - соблюдение режима питания и возрастных объемов порций;
 - качество поступающих продуктов, условий хранения, соблюдение сроков реализации.
- 5.5. В учреждении действует общественный контроль за организацией питания в соответствии с Положением о комиссии по питанию. В общественном контроле участвуют представители Родительского совета, Совета обучающихся, представители педагогических работников МАОУ Гимназии № 210 «Корифей». В функции общественного контроля в том числе входит контроль за качеством приготовленных блюд. Члены Комиссии по питанию проводят контрольные взвешивания, органолептическую оценку готовых блюд и иные контрольные мероприятия в соответствии с программой проведения проверок, дают соответствующие отзывы, рекомендации. Результаты проверки фиксируются в журнале.
- 5.6. Приказом директора назначается ответственный за организацию питьевого режима обучающихся.
- 5.7. В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, технологических режимов и выполнения санитарно-гигиенических требований в учреждении действует бракеражная комиссия.
- 5.8. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора.
- 5.9. Порядок работы бракеражной комиссии регулируется соответствующим положением.
- 5.10. Оценка органолептических показателей блюд бракеражной комиссией и комиссией по питанию осуществляется на основании утвержденной директором методики.

6. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

- 6.1. Поставки продуктов в столовую осуществляют снабжающие организации, в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
- 6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению столовой всем ассортиментом пищевых продуктов, порядок и сроки поставок, а также требования к качеству продуктов определяются договорами.
- 6.3. Поставка продуктов должна осуществляться только специализированным автотранспортом.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

- 7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:
- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
 - вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через Родительский совет;
 - знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
 - принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.
- 7.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Ответственность

- 8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.
- 8.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

- 9.1. Общеобразовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:
- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
 - оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
 - организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
 - проводит мониторинг организации питания, в том числе проводит социологические опросы;
 - своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Управление образования сведения по показателям организации питания.
- 9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) обсуждаются на родительских собраниях в классах, на заседаниях коллегиальных органов управления учреждением.

10. Перечень документов, необходимых для организации питания

- 10.1. В общеобразовательном учреждении должны быть:
- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
 - цикличное меню;
 - ежедневное разновозрастное меню, утвержденное директором общеобразовательного учреждения, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
 - приказ об организации питания, в том числе об организации бесплатного льготного питания обучающихся (со списками обучающихся, получающих бесплатное горячее питание), о создании бракеражной комиссии по готовой продукции;
 - план работы по организации питания и популяризации здорового питания в общеобразовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане:

работа с сотрудниками общеобразовательного учреждения, обучающимися и их родителями);

- положения общеобразовательного учреждения об организации питания, о бракеражной комиссии по готовой продукции, о комиссии по питанию;
- журналы и (или) акты проверок внутреннего контроля;
- методика оценки органолептических показателей блюд;
- акты и справки по результатам проверок органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- иные документы.