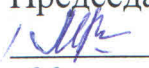


Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия»
(Коми национальная гимназия)
(МОУ КНГ)

Муниципальной велёдан учреждение «Гимназия»
(Коми национальной гимназия)
(МБУ КНГ)

Согласовано
Председатель Совета родителей
 М.В.Крюкова
«30» августа 2018г.



Положение об организации горячего питания учащихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее положение разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся МОУ КНГ.

1.3. Действие настоящего положения определяет отношения между организацией общественного питания, родителями (законными представителями), устанавливает порядок организации питания учащихся.

1.4. Основными задачами организации питания учащихся в МОУ КНГ являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.5. При организации питания учащихся МОУ КНГ руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 №189 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Поручением Главы Республики Коми от

20.04.2018г., Письмом Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми, Уставом гимназии, настоящим положением.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в гимназии;
- порядок организации питания, предоставляемого льготной категории учащихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания;
- документация;
- заключительные положения.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается Советом родителей и утверждается директором гимназии.

2. Организация питания учащихся

2.1. МОУ КНГ вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание в МОУ КНГ организовано за счет средств родителей (законных представителей) и других источников в соответствии с действующими нормативными актами Республики Коми и АМО ГО «Сыктывкар».

2.3. Предоставление горячего питания учащимся производится исключительно на добровольной основе.

2.4. Организация питания учащихся осуществляется организацией общественного питания (по договору).

2.5. В МОУ КНГ питание предоставляется через обслуживание: в столовой гимназии, работающей на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, в которой производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню; в буфете, осуществляющем реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий в условиях свободного выбора.

2.6. В МОУ КНГ предусмотрены следующие возможности организованного питания учащихся: горячий завтрак или обед для учащихся 1-11-х классов; бесплатное питание для отдельных категорий учащихся; двухразовое горячее питание (завтрак и обед) для детей, посещающих группу продленного дня.

2.7. Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся МОУ КНГ составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.4.5.2409-08, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

2.8. Примерное меню разрабатывается организацией общественного питания, обеспечивающей питание в МОУ КНГ, и согласовывается директором гимназии и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.9. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет).

2.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

2.11. Режим учебных занятий и длительность перемен должны обеспечить достаточно времени для приема пищи учащимися. Отпуск горячего питания учащимся организовывается по классам (группам продленного дня) на переменах. Продолжительность перемен не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

2.12. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором гимназии меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.13. Организацию обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

2.14. Организация горячего питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продукты «сухого пайка», без использования горячих блюд и кулинарных изделий) возможно в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке, по эпидемиологическим показаниям и др.) в течение непродолжительного времени (не более 1 -2- дней).

3. Порядок установления бесплатного питания учащимся

3.1. Бесплатное питание на текущий учебный год устанавливается следующим категориям учащихся МОУ КНГ: учащимся из малоимущих семей; учащимся из семей, находящихся в социально опасном положении (СОП); учащимся 1 -4 классов; учащимся из семьи погибшего (умершего) инвалида войны, участника ВОВ и ветерана боевых действий, имеющих право на меры социальной поддержки в соответствии со статьей 21 Закона РФ «О ветеранах» от 12 января 1995 года №5-ФЗ и статьи 9 закона Республики Коми «О социальной поддержке населения в Республике Коми» от 12 ноября 2014 года №55-РЗ; тубинфицированным учащимся.

3.2. Основанием для предоставления бесплатного питания являются следующие документы: справка из Управления социальной защиты населения Агентства Республики Коми по социальному развитию по городу Сыктывкарку об установлении семье учащегося статуса малоимущей семьи; о

том, что учащийся является членом семьи погибшего (умершего) инвалида войны, участника ВОВ и ветерана боевых действий, имеющих право на меры социальной поддержки; приказ управления образования АМО ГО «Сыктывкар» об организации питания детей, находящихся в социально опасном положении (СОП), детей-инвалидов, с ОВЗ, тубинфицированных детей.

3.3. Приказом директора МОУ КНГ назначается ответственный за организацию питания учащихся, в обязанности которого входит подготовка документации и отчета по организации бесплатного питания учащихся для директора гимназии, управления образования АМО ГО «Сыктывкар», ведение ежедневного учета учащихся, получающих бесплатное питание.

3.4. На основании подтверждающих документов гимназия обеспечивает организацию бесплатного питания учащихся в период учебного процесса по очной форме обучения в дни посещения учащимися учебных занятий.

3.5. В случае отсутствия учащегося в МАОУ «СОШ № 1» или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не выплачиваются.

4. Порядок взаимодействия организаций общественного питания и МОУ КНГ

4.1. При организации питания учащихся между МОУ КНГ и организацией общественного питания заключается договор о совместной деятельности по организации питания учащихся, который определяет обязательства сторон.

4.2. МОУ КНГ:

- *создает условия для предоставления горячего питания всем учащимся, преподавателям и обслуживающему персоналу;
- *осуществляет организационную работу по вопросам питания учащихся, утверждает график посещения учащимися столовой под руководством классных руководителей;
- *формирует культурно-гигиенические навыки у учащихся при приеме пищи;
- *предоставляет предприятию, организующему питание, помещение, отвечающее обязательным санитарно-техническим требованиям, оснащенное пожарно-охранной сигнализацией, производит своевременно капитальный и текущий ремонт, технический надзор, охрану имущества школьной столовой и продуктов питания;
- *обеспечивает школьную столовую теплоснабжением, электроэнергией, горячей и холодной водой, технологическим и холодильным оборудованием;
- *осуществляет техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт оборудования.

4.3. Организация общественного питания:

- *предоставляет учащимся рациональное и безопасное питание на основе примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в

соответствии с режимом (графиком), согласованным с Роспотребнадзором и гимназией;

*при производстве кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания руководствуется нормативными актами органов исполнительной власти, отраслевыми стандартами, техническими нормативами, технико-технологическими картами;

*обеспечивает строгое соблюдение правил приемки поступающего сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, условий и сроков хранения, реализации скоропортящихся продуктов;

*содержит помещения кухни и обеденного зала, оборудование, инвентарь в соответствии с правилами, утвержденными органами санитарной, технической и противопожарной инспекций, правильно эксплуатирует холодильное, технологическое и другое оборудование и инвентарь.

4.4. Организация общественного питания предусматривает организацию дополнительного питания на переменах через буфет по окончании основного приема пищи.

4.5. В целях реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья учащихся, организация общественного питания и МОУ КНГ обеспечивают:

*наличие в каждой организации Санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

*организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

*необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

*прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, и наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

*своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

*организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

*выполнение постановлений, предписаний республиканского органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

*ежедневное ведение необходимой документации (бракеражный журнал, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- *условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- *исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- *наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- *проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- *наличие аптечек для оказания первой помощи и их своевременное пополнение;
- *организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций, а также контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.

4.7. Организация, осуществляющая организацию питания в гимназии, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологических режимов в установленном порядке.

5. Права и обязанности участников образовательного процесса по организации питания учащихся

5.1. Директор гимназии:

*несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом гимназии и настоящим Положением;

*назначает из числа работников образовательной организации ответственных за организацию питания в гимназии;

*обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся на заседаниях общего родительского собрания, Совета родителей.

5.2. Ответственные за организацию питания в гимназии:

*координируют и контролируют деятельность классных руководителей, работников пищеблока;

*формируют сводный список учащихся для предоставления льготного питания;

*обеспечивают учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися завтраков льготной категории учащихся;

*формируют списки и ведут учет льготной категории детей;

*координируют работу в гимназии по формированию культуры питания;

*осуществляют мониторинг удовлетворенности качеством питания в столовой;

*вносят предложения по улучшению организации питания.

5.3. Классные руководители:

- *ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день;
- *ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака в день питания, уточняют предоставленную накануне заявку;
- *ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков;
- *один раз в месяц предоставляют ответственному за организацию питания в образовательной организации данные о количества фактически полученных учащимися класса завтраков и обедов;
- *осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания учащихся;
- *предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
- *выносят на обсуждение на заседаниях Совета родителей, педагогического совета, на совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) учащихся:

- *своевременно вносят плату за питание ребенка (внесение родительской платы за питание детей осуществляется ежемесячно в срок до 20 числа следующего месяца). Размер родительской платы за питание детей в образовательной организации подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине или по иным причинам за каждый день непосещения образовательной организации;
- *обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- *ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- *вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;
- *вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6. Контроль за организацией питания в образовательной организации

6.1. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

6.2. Для контроля за организацией питания учащихся в гимназии создается бракеражная комиссия (утверждается руководителем МОУ КНГ), в состав которой могут входить: повар, медицинский работник, представитель администрации гимназии или дежурный педагог, члены Совета родителей.

Комиссия проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню, соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Результаты проверки качества готовой пищи заносятся в бракеражный журнал до начала реализации.