

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета МБОУ гимназии
«Интеллект»
Протокол № 1 от 29.08. 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ гимназии

«Интеллект»

 Т.Н. Чеченкова
30.08.2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
гимназии «Интеллект»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназии «Интеллект» г. Ессентуки Ставропольского края (далее - МБОУ гимназия «Интеллект»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29 – ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022);
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- 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";
- Постановлениями и распоряжениями Управления образования и администрации города Ессентуки, касающихся социального питания и

социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях;

- Уставом МБОУ гимназии «Интеллект».

1.3. Порядок организации питания в МБОУ гимназии «Интеллект» регулируется:

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (далее - Санитарные требования к организации питания);
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 (далее - Санитарные правила для учебных организаций);
- МР 2.4.0179-20. 2.4 "Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций).

1.4. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ гимназии «Интеллект» (далее - Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.5. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.

1.7. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом гимназии (либо утверждается Управляющим советом) и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

1.8. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.7. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ гимназии «Интеллект»:

- обеспечение учащихся 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;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Основные принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, 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 в Российской Федерации.

3.3. 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 холодильного оборудования;

ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 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.

3.4. Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности, приготовляемых блюд (приложение №8, приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

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

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для

организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд".

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

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

4. Порядок организации питания обучающихся

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором

гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение

учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. *

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медработника, закреплённого за учреждением, ответственного за организацию горячего питания, председателя профсоюзного комитета, заместителя директора по ВР, представитель Управляющего совета учреждения, представитель родительской общественности и двух представителей родительской общественности от каждого класса, согласно составленному графику. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции). Ответственной за ведение журналов и проведение бракеража назначен ответственный за питание.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных

средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,

- совместно с медработником осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания учащихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медработник, закреплённый за учреждением, ответственный за организацию питания, представитель Управляющего совета учреждения и родительской общественности, председатель ПК, 2 представителя от каждого класса, согласно составленному графику.

5.2. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

осуществлять на территории предприятия контроль за соблюдением правил техники безопасности и охраны труда.

• совместно с медицинским персоналом осуществлять контроль за состоянием здоровья работников предприятия.

• принимать меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенических требований.

• осуществлять контроль за качеством продукции.

2. Контроль качества продукции

2.1. Технический контроль качества продукции осуществляется в соответствии с требованиями стандартов и технических условий. Контроль качества продукции осуществляется на всех этапах производства. Контроль качества продукции осуществляется в соответствии с требованиями стандартов и технических условий. Контроль качества продукции осуществляется в соответствии с требованиями стандартов и технических условий.

2.2. Состав комиссии по контролю качества продукции определяется директором предприятия.