

Утверждено

Директор МБОУ Гимназии №133 г.о. Самара

_____ О.Р.Терина

Приказ № 20 от 21.01.2025 года

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназии №133 имени Героя Социалистического Труда М.Б. Оводенко» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ Гимназии № 133 г.о. Самара (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 гимназии и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1.3.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г.

1.3.2. во исполнение Закона Самарской области «О государственной поддержке граждан, имеющих детей» №122-ГД от 16.07.2004г., на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083. «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара».

1.3.3. Уставом гимназии.

1.3.4. На основании рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 от

18.05.2020г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора гимназии.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. 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 обучающихся в МБОУ Гимназии №133 г.о. Самара являются:

2.1.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. Обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.

2.1.3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.4. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.6. Социальная поддержка обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.1.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

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

3.2. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции.

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

3.3.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.3.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.3.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.3.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.3.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.4.1. заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;

3.4.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.4.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.4.4. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.4.5. ведомость контроля рациона питания

3.4.6. копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

3.4.7. ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

3.4.8. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020г.

3.8. Питание в гимназии организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.9. Примерное меню утверждается директором гимназии.

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

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляет Кировский комбинат школьного питания.

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

3.13. 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 в гимназии.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с

режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора гимназии ежегодно.

4.5. Классные руководители сопровождают учащихся в помещение столовой. Обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра в составе бракеражной комиссии.

4.8. Ответственное лицо за обеспечение питанием:

4.8.1. ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

4.8.2. передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

4.8.3. осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков.

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается на основании постановления Администрации г.о. Самара от 04.08.2016 г. № 1083. «О внесении изменений в постановление Администрации городского округа Самара от 11.01.2016 г. № 15 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г.о. Самара».

4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия: - для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов; - совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся; - осуществлять постановку обучающегося на льготное питание после подписания приказа.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания гимназистов в учреждении осуществляют медицинский работник гимназии, ответственные за организацию питания и представители родительской общественности.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в гимназии утверждается директором гимназии в начале каждого учебного года.

6. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

6.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

6.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;

6.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;

6.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд;

6.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

6.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

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

6.8. информирование родителей и детей о здоровом питании.

7. Ответственность сторон

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания.

7.2. Столовая гимназии несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

7.3.1. за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

7.3.2. за своевременную оплату питания в гимназии.

7.3.4. за своевременное уведомление классного руководителя об отсутствии ребенка в гимназии.