


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия «Исток»
г. Великий Новгород

«Согласовано»

Председатель Совета Учреждения

«Гимназия «Исток»

 /И.Н. Шемякина/

Протокол №8 от 02.10.2023

«Утверждаю»

Директор МАОУ

 С.В. Гулак/

Приказ №419 от 02.10.2023



Положение

об организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия «Исток»

1. Общие положения

1.1 Положение об организации питания в МАОУ «Гимназия «Исток» (далее Положение) обучающихся разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (последняя редакция);
- Федерального закона от 26.12.2008 №N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 3 июля 2015 года);
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 24 ноября 2015 года);
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года);
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года.
- Областной закон от 09.12.2019 № 493-ОЗ «О дополнительных мерах социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся в образовательных организациях, и о внесении изменений в областной закон «О мерах социальной поддержки обучающихся» и Порядка предоставления дополнительных мер социальной поддержки семей, имеющих детей, обучающихся в общеобразовательных организациях, утвержденного постановлением Правительства Новгородской области от 14.01.2020 № 2

1.2 Положение разработано с целью регулирования организации процесса обеспечения учащихся МАОУ «Гимназия «Исток» (далее Гимназия) рациональным и сбалансированным питанием

1.3. Положение определяет 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).

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Гимназии.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, утверждается приказом директора Гимназии.

2. Основные цели и задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

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

2.3. Предупреждение(профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, детей из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. Основные организационные принципы питания

3.1. Организация питания учащихся в Гимназии, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2 Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее 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 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 № 10 к СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии примерного меню 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию. ДОКУМЕНТЫ. Подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.)

3.4. 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.

3.5 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, с которой заключается договор. Сотрудники организации имеют соответствующую профессиональную квалификацию, прошли предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

3.6 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08

3.7 Приказом директора Гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо (или лица), ответственные за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Финансовое обеспечение питания

4.1 Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств Федерального, регионального и бюджета городского округа города Великий Новгород, предоставленных в форме полной компенсации стоимости питания для обучающихся 1-4 классов

- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание обучающихся.

5. Порядок организации питания

5.1 Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляется организацией на основании заключенного контракта(договора).

5.2 На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

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

5.4 Примерное меню согласовывается с Роспотребнадзором и директором Гимназии

5.5 Для обучающихся 1-4 классов (1 смена) предусматривается организация горячих завтраков. Для обучающихся 1-4 классов (2 смена) предусматривается организация горячих обедов.

5.6. Для обучающихся с ОВЗ организуется бесплатное двухразовое горячее питание:

- для обучающихся в 1 смену - завтрак и обед;
- для обучающихся во 2 смену – обед и полдник.

5.7 Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в Гимназию:

- заявление установленного образца на имя руководителя Гимназии
- копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

5.8 Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления в Гимназию документов на частичную компенсацию питания.

5.9 Директор Гимназии не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

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

5.11 В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии, или через предоставление питания сухим пайком. Классные руководители должны заблаговременно предупредить об отсутствии класса директора гимназии и ответственного по питанию.

5.12 Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой,

общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

5.13 Ответственный за питание на первом уроке собирает по всей Гимназии сведения об отсутствующих.

6. Порядок организации питания за счет родительских средств

6.1. Ответственный за организацию питания на родительских собраниях должен информировать родителей о возможности получения платного питания.

6.2 Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на расчетный счет организации, оказывающей услугу по питанию или наличным образом.

7. Контроль за организацией школьного питания

7.1. Контроль за организацией питания учащихся, соблюдением рецептур и технологических режимов осуществляется, согласно приказу директора, общей комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

7.2. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.