

«Согласовано»
на педагогическом совете
протокол №1 от 28 августа 2020 г.



Утверждаю:
И.о. директора
МАОУ «КУГ № 1- Универс»
Т.И.Юстус
Приказ от 28.08.2020 г №234-п

Положение об организации питания учащихся в МАОУ «КУГ №1 – Универс»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в МАОУ «КУГ №1 – Универс» (далее Гимназия), разработано в соответствии:

- со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- ч. 2 ст. 25.2 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000,
- Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32,
- Законом Красноярского края «О защите прав ребенка» от 01.11.2000 года № 12-961,
- Распоряжением Правительства Красноярского края от 16 июля 2020 года N 506-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях»;
- Уставом Гимназии.

1.2. Положение устанавливает порядок организации и выдачи горячего питания обучающимся Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам организации питания.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующем 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;
- 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. Для организации питания обучающихся используются столовые Гимназии, соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблоков, складских помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного и холодильного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Горячее питание предоставляется в учебные дни шесть дней в неделю – с понедельника по субботу включительно.

3.4. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора гимназии.

3.5. Документация пищеблока:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевых продукции;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- цикличное меню для организованного питания детей утвержденное директором гимназии;

- 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.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками гимназии, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца, прошедшими медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение в установленном порядке.

3.7. Для совершенствования организации питания обучающихся администрация Гимназии совместно с классными руководителями:

- организует информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- проводит с родителями 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;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания;
- проводит мониторинг организации питания и реализует мероприятия по совершенствованию организации школьного питания.

3.8. Предоставление горячего питания

Горячее питание предоставляется два раза в виде завтрака и обеда. Для классов продленного дня организуется полдник.

Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- ребенок утратил статус, дающий право на получение меры социальной поддержки;
- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения питанием обучающегося;
- смерть обучающегося (признание его судом в установленном порядке безвестно отсутствующим или объявление умершим);
- перевод или отчисление обучающегося из гимназии.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления питания обучающемуся директор гимназии в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося питанием, с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления питания обучающемуся.

Для отпуска горячего питания обучающихся течение учебного дня выделяются все перемены длительностью не менее 10 минут каждая.

Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором гимназии. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями за три дня и уточняется накануне не позднее 14:00 часов.

График предоставления питания устанавливает директор гимназии самостоятельно с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

Примерное 14-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором гимназии. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

4. Режим работы столовых

4.1. Первый корпус (начальная школа): с 8.40 до 17.00, ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

4.2. Второй корпус (основная и старшая школа): с 9.00 до 16.00, суббота: с 9 до 14.00, кроме воскресенья.

5. Порядок оформления и подача заявок классных руководителей и наставников на питание организованно-питающихся обучающихся

5.1. Классным руководителям (наставникам) выдается примерное циклическое меню с примерными ценами блюд, для формирования заявок на питание организованно-питающихся обучающихся.

5.2. Классные руководители (наставники) подают заявку через систему Оргпитания кассиру на количество питающихся детей ежедневно до 08.20 в первом корпусе и до 8.40 во втором корпусе.

5.3. Заявка по количеству организованно-питающихся оформляется в письменной форме в том случае если система Оргпитания не работает по каким либо причинам.

5.4. Во время дистанционного обучения льготное питание обучающимся не предоставляется.

6. Время перемен для организованного питания обучающихся

6.1. Начальная школа осуществляет организованное питание обучающихся каждую перемену, согласно графику питания.

6.2. Основная школа осуществляет организованное питание обучающихся каждую перемену после 1-го урока.

7. График отпуска питания

7.1 График отпуска питания начальной школы осуществляется:

1 смена (завтрак) - 9.00; 9.55; 10.50; 11.50,

1 смена (обед) - 12.45; 13.40;

2 смена (обед) - 14.30; 15.25;

2 смена (полдник)- 16.25; 16.50

7.2. График отпуска питания основной школы осуществляется:

9.00 – Открыта линия раздача; 9.55 – 5 классы, 10.50 – 5 и 8 классы, 11.45 – 6 и 9 классы, 15.20 – 7 классы, 11.45 – 16.00 открыта линия раздачи.

8. Ответственность

8.1. Ответственность за общую организацию питания обучающихся Гимназии, возложена на заместителей директора по начальной, основной и старшей школы.

8.2. Ответственность за качество поставляемых продуктов, их своевременный подвоз, качество производимой продукции, а также за санитарное состояние пищеблока, инвентаря и оборудования, возложена на руководителя комбината питания Гимназии.

8.3. Ответственность за организацию питания обучающихся по классам возложена на классных руководителей (наставников).

9. Контроль за организацией питания

9.1. Текущий контроль за организацией питания осуществляет руководитель комбината питания Гимназии в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001г № 710-п «Об утверждении предельных надбавок (наценок)».

9.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Гимназии.

9.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет заведующий складом, в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.