
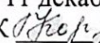


НОРМАТИВНЫЙ ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ

РАССМОТРЕНО И ОБСУЖДЕНО

на заседании научно-методического совета
Протокол №4 от «11» декабря 2020 года
Зам. директора по УВР  Бадретдинова Г.Н.

СОГЛАСОВАНО

с профсоюзом гимназии
Протокол №4 от 11 декабря 2020 года
Председатель ПК  Т.Л.Королук
ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ приказом по МОУ
от «29» января 2021 г. №15-о

УТВЕРЖДЕНО

педагогической коллегией (педсовет)
Протокол №4
от «15» декабря 2020 года



Директор МОУ «Гимназия г.Надыма»
 В.А. Коробец

**Положение об организации питания обучающихся
МОУ «Гимназия г.Надыма»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МОУ «Гимназия г.Надыма» (далее – Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МОУ «Гимназия г.Надыма» (далее – Гкола) и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в Гимназии.

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам организации питания, рассматривается на заседании научно- методического совета, Общешкольном родительском совете, принимается на педагогической коллегии и утверждается приказом директора гимназии.

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

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

2. Основные цели и задачи организации питания обучающихся в гимназии.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся МОУ «Гимназия г. Надыма» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в питательных 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 в гимназии.

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

3.2. Для организации питания обучающихся 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 цехов, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должна находиться следующая документация:

- Журнал заявок на питание, ведомость учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража готовой продукции и скоропортящихся продуктов;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- примерное 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей 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 обучающихся на бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в Школе определяется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

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

3.8. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется бригадой поваров, представленной Индивидуальным предпринимателем Гусак Жанной Алексеевной, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляет Индивидуальный

предприниматель Гусак Жанна Алексеевна, специализирующаяся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

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

3.13. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников на текущий учебный год назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, а также на текущий учебный год назначается ответственное лицо за составление отчетов по охвату организованным питанием обучающихся в гимназии.

4. Порядок организации питания обучающихся в гимназии.

4.1. Для обучающихся 1-4 классов, а также обучающихся льготных категорий 5-11 классов организуется обязательное питание два раза в день, для обучающихся остальных классов предусмотрено одноразовое питание. На основании постановления Администрации Надымского района № 67 от 20 ноября 2020 года к льготным категориям относятся : дети, оказавшиеся в трудной жизненной ситуации, дети из многодетных семей, дети из семей, подвергшихся воздействию радиации вследствие катастрофы на Чернобыльской АЭС, дети из семей, находящихся в социально-опасном положении, дети из семей, один из родителей которых является неработающим инвалидом, дети из числа коренных малочисленных народов Севера, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из малоимущих семей.

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

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом директора гимназии ежегодно.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Ответственный за организацию питания в гимназии осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в школе;

- посещением столовой обучающимися;
- соблюдением режима предоставления питания обучающимся,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4.7. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала осуществляет медицинский работник гимназии.

4.8. Ответственность за организацию питания классного коллектива в гимназии несет классный руководитель, который:

- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- ежедневно заполняет таблицу посещаемости столовой обучающимися, информация о посещаемости в таблице должна совпадать с информацией о посещаемости в классном журнале,
- ежедневно за 40 минут до начала питания обучающихся подает заявку работникам пищеблока, в которой указывает класс, дату, количество питающихся обучающихся, присутствующих в гимназии (отдельно указывается количество питающихся за родительскую плату при наличии таковых), подпись, вносимые в заявку изменения также заверяются подписью,
- ежедневно сверяет с работниками столовой информацию о количестве питающихся обучающихся, стоимости обеда и расписывается в ведомости,
- организованно приводит обучающихся в столовую, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой,
- ежедневно отслеживает количество накрытых порций и количество питающихся обучающихся, которые должны совпадать,
- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным, сверяет таблицу посещаемости с заведующей столовой, после чего сдает его лицу, ответственному за составление отчета по охвату организованным питанием,
- несет ответственность за соблюдение прав обучающихся льготных категорий на бесплатное питание в школьной столовой,

4.9. Ответственное лицо за составление отчетов по охвату организованным питанием обучающихся в гимназии обязано:

- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным, сбор от классных руководителей таблицей посещаемости питающихся обучающихся,
- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным, сверку с документами, подтверждающими наличие у питающихся обучающихся льготной категории,
- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным, составление списков питающихся обучающихся,
- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным, заполнение единой формы отчета по охвату организованным питанием учащихся МОУ «Гимназия г.Надыма»,

- ежеквартально не позднее 5-ого числа месяца, следующего за отчетным, составление отчета по охвату организованным питанием учащихся МОУ «Гимназия г.Надыма»
- предоставление данной документации на утверждение директору МОУ «Гимназия г.Надыма»
- ежемесячно в срок до 1-ого числа месяца, следующего за отчетным предоставление утвержденной директором документации в бухгалтерию.

5. Контроль организации питания обучающихся в Школе.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав и положение о бракеражной комиссии утверждаются приказом директора гимназии на текущий учебный год. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.2. Питание в гимназии организуется за счет средств муниципального бюджета и организованной родительской платы.

5.3. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер и заведующий пищеблоком гимназии.

5.4. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несут директор гимназии в соответствии с действующим законодательством.

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

5.6. Текущий контроль качества питания обучающихся в гимназии осуществляет специально созданная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в гимназии.

5.7. Состав комиссии по контролю за качеством питания обучающихся в гимназии утверждается директором гимназии в начале каждого учебного года.