

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Гимназия № 76»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от «29».08.2024г.

«Утверждаю»
Директор МАОУ «Гимназия № 76»
С.И. Николаева
Приказ № 426-ОД от 29.08.2024г.

имени Героя Советского Союза Никандровой А.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении
города Ростова-на-Дону
«Гимназия № 76
имени Героя Советского Союза Никандровой А.А.»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 76» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

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

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону» (ред. от 19.04.2017);
- Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 26.12.2018 «О нормативной стоимости бесплатного горячего питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону»
- Уставом МАОУ «Гимназия № 76».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МАОУ «Гимназия № 76».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) 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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 76»:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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 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 №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 2х недельного меню), 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.);
- 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 платной или бесплатной основе.

3.5. На бесплатной основе на горячее питание имеют право несовершеннолетние члены семей участников специальной военной операции, заключивших контракт о прохождении службы или контракт о пребывании в добровольческом формировании, а также дети из многодетных семей.

3.6. 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.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината МУП «Школьное питание», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. 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 лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.11. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания обучающихся льготной категории.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся организуется на платной и 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 пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на

переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора гимназии ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по гимназии контролирует сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся 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 комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора по УВР. 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).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал гимназии, ответственные за организацию питания, педагогические работники гимназии и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации гимназии.

5.2. Создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания в гимназии утверждается директором в начале каждого учебного года.