

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 176**

Утверждено и введено в действие приказом
от 30.08.2021 № 41/13 -о

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МАОУ гимназии № 176

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с положениями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3 /2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20) (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28), Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Методические рекомендации в части родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20) (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), методические рекомендации к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21) и иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации муниципального автономного общеобразовательного учреждения гимназии № 176 (далее – общеобразовательная организация) и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Основными задачами настоящего положения являются:

1) регулирование порядка организации питания обучающихся с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся образовательной организации (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

2) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

3) иное.

1.4. Родительские комитеты и другие общественные организации по согласованию с администрацией общеобразовательной организации могут принимать участие в контроле организации питания в общеобразовательной организации.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

2.1. Организация питания в общеобразовательной организации проводится на основании Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, СанПин 2.3 /2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и иных нормативно-правовых актов и

методических материалов, регулирующих вопросы организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (далее – СанПиН).

2.2. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета, средств родителей (законных представителей).

2.3. Классные руководители ведут разъяснительную работу о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют контроль за родительской платой для организации питания за счёт средств родителей, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде информацию о количестве питающихся обучающихся, в том числе на бесплатной основе.

2.4. Для обучающихся предусматривается организация одноразового и (или) двухразового горячего питания, работа буфета.

2.5. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается одноразовое и (или) двухразовое/иное горячего питания за счет средств родителей (законных представителей).

2.6. Поставку продовольственных товаров для организации питания в общеобразовательной организации осуществляет организация общественного питания.

2.7. Питание обучающихся осуществляется в столовой/помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации.

2.8. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются в столовой/помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

2.9. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.10. Вывоз отходов и обработку контейнеров проводит организация согласно договору. Вывоз отходов и обработка контейнеров осуществляются при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

2.11. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.12. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.13. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2.14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется только при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции хранится в питающей организации до окончания использования данной продукции.

2.15. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.16. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательной организации, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

2.17. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

2.18. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.19. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

2.20. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательной организации.

2.21. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

2.22. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

2.23. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2.24. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфет.

2.25. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации.

2.26. Реализация напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

2.27. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Производственная деятельность столовой осуществляется в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком.

3.4. Классный руководитель (учитель-предметник) сопровождает обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым руководителем, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время приема пищи.

3.5. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3.6. Для поддержания порядка в столовой может быть организовано дежурство педагогических работников.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии в общеобразовательной организации.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

4.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи.

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

4.3. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

4.4. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательной организации, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

4.5. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

5. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

5.1. Ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации является заместитель директора. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя.

5.2. Ответственный за организацию питания обязан:

5.2.1. Подготавливать пакет документов для организации бесплатного питания.

5.2.2. Совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов.

5.2.3. Контролировать количество присутствующих обучающихся, питающихся на бесплатной основе.

5.2.4. Вести предусмотренную отчетность.

5.2.5. Иное.

5.3. Ответственный за организацию питания вправе:

5.3.1. Проводить совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания.

5.3.2. Запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.

5.3.3. Иное.

6. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Право на предоставление бесплатного питания имеют:

1) дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лицами из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

2) дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;

3) дети из многодетных семей;

4) обучающиеся, получающие начальное общее образование.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе дети-инвалиды обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) за счет средств областного бюджета.

Родителям (законным представителям) обучающихся, указанных в части 6.1. настоящего пункта, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому, предоставляется денежная компенсация на обеспечение таких обучающихся бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) в порядке и размерах, установленных Правительством Свердловской области.

6.2. Бесплатное питание предоставляется на основании документов, предусмотренных в постановлении Администрации города Екатеринбурга.

6.3. Ответственность за своевременное издание распорядительного акта на основе представленных документов для предоставления бесплатного питания несёт ответственный за организацию питания.

6.4. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с постановлением Администрации города Екатеринбурга.

6.5. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом руководителя.

6.6. Ежедневный учет питающихся на бесплатной основе ведет диспетчер по питанию.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Настоящее Положение доводится до сведения участников образовательных отношений путем размещения на официальном сайте общеобразовательной организации.

7.3. Настоящее Положение не требует учёта мнения представительных органов, предусмотренных уставом общеобразовательной организации.

7.4. Изменения в Положение вносятся приказом руководителя.