

МАОУ Гимназия № 210 «Корифей»

620138 Россия, Екатеринбург, ул. Байкальская, 29. Тел.: (343) 262-00-25. post@koriphey.ru

ПРИНЯТО
Общим собранием
работников Учреждения
Протокол от 09.12.2024 г. № 3

С учетом мнения Совета обучающихся
Протокол от 09.12.2024 г. №3

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей) обучающихся
Протокол от 09.12.2024 г. № 4

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Гимназия № 210
«Корифей»



А.А. Мамылин

Приказ № 19-О от 10.12.2024г.

Положение

об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 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 санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2, методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731); Постановлениями Главы Администрации города Екатеринбурга Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

1.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- меры социальной поддержки;
- контроль за организацией питания;
- права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся;
- ответственность при организации питания;
- информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

1.3. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок и распространяется на всех обучающихся.

2. Общие принципы организации питания

2.1. Организация питания является отдельным направлением деятельности образовательного учреждения.

2.2. Питание может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. Администрация учреждения обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических требований, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями обучающихся. Ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием возлагается на директора учреждения.

2.4. Предприятие, оказывающее услуги питания, несет ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

2.5. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации и других льготных категорий;
- модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, применение при организации питания современных технологий.

2.6. В организации в соответствии с установленными требованиями СанПиН созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции;
- производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработаны и утверждены директором: режим работы столовой, буфета, график питания обучающихся.

2.7. Для обучающихся организовывается горячее питание.

2.8. Организация питания осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается директором организации питания по согласованию с директором гимназии. Фактическое меню ежедневно утверждается директором организации питания по согласованию с директором гимназии. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПин.

2.9. Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание обучающихся через буфет с условием свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом ассортиментом.

2.10. Приказом директора утверждается ответственное лицо за организацию питания.

2.11. Ответственный за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность организации питания;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся;

- организует проведение с родителями (законными представителями) обучающихся 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;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся;
- осуществляет вынесение и обсуждение состояния питания на заседания коллегиальных органов управления гимназии.

2.12. Диспетчер по питанию:

- ведет контроль за обеспечением бесплатным питанием до истечения срока действия документов-оснований;
- ведет контроль за подачей электронной заявки о количестве питающихся классными руководителями до 13:00 часов дня;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- ведет необходимую документацию, своевременно заполняет отчеты по питанию.

3. Меры социальной поддержки

3.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья детей обучающиеся обеспечиваются бесплатным питанием за счет средств субсидий: учащиеся 1-4 классов, льготные категории учащихся 5-11 классов.

3.2. Питание осуществляется в соответствии с договором на организацию питания и Постановлениями Администрации города Екатеринбурга.

3.3. Бесплатное питание за счет средств субсидии, выделенной Муниципальному образованию «город Екатеринбург» из областного бюджета, предоставляется со дня издания приказа директора на основании документов, предусмотренных Постановлением Администрации города Екатеринбурга.

4. Порядок организации питания

4.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указывается название блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность.

4.2. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме работы учреждения. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

4.3. Время приема пищи устанавливается графиком, утвержденным директором. График составляется с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

4.4. Для питания обучающихся в течение учебного дня выделяются перемены длительностью 20 минут каждая.

4.5. Классные руководители несут ответственность за организацию питания:

- ежедневно предоставляют диспетчеру по питанию данные о количестве фактически питающихся обучающихся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;

- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук учащимися перед приемом пищи, поведение учащихся в столовой;

- контролируют получение питания через дополнительные формы (буфет) в соответствии с утвержденным графиком.

4.6. Дополнительное питание предоставляется обучающимся путем реализации буфетной продукции. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

5. Контроль за обеспечением питания

5.1. Директор несет ответственность за проведение контроля за организацией питания обучающихся.

5.2. С целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель медицинской организации обеспечивает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований медицинского работника.

5.3. Медицинские работники следят в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

5.4. В целях обеспечения соответствия деятельности организации питания санитарно-эпидемиологическим требованиям и профилактики инфекционных заболеваний организован административный контроль:

- обеспечение рациона питания, разнообразия ассортимента продуктов, а также овощей и фруктов;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по наряд-заказу и фактической закладке);
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций;
- качество поступающих продуктов, условий хранения, соблюдение сроков реализации.

5.5. В учреждении действует общественный контроль за организацией питания в соответствии с Положением о комиссии по питанию.

5.6. Приказом директора назначается ответственный за организацию питьевого режима обучающихся.

5.7. В учреждении создана бракеражная комиссия в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через Родительский совет;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления, предусмотренных уставом общеобразовательного учреждения, по вопросам организации питания обучающихся.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Ответственность

7.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

7.2. Работники школы, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. Общеобразовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания, в том числе проводит социологические опросы;
- своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Департамент образования сведения по показателям организации питания.

8.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) обсуждаются на родительских собраниях в классах, на заседаниях коллегиальных органов управления учреждением.

9. Перечень документов, необходимых для организации питания

9.1. В общеобразовательном учреждении должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- цикличное меню;
- ежедневное разновозрастное меню;
- график питания;
- положения общеобразовательного учреждения об организации питания, о бракеражной комиссии по готовой продукции, о комиссии по питанию;
- приказ об организации питания, в том числе об организации питания за счет субсидии (со списками обучающихся), о создании бракеражной комиссии по готовой продукции, о создании комиссии по питанию;
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в общеобразовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане:

работа с сотрудниками общеобразовательного учреждения, обучающимися и их родителями);

- методика оценки органолептических показателей блюд;
- акты и справки по результатам проверок органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- иные документы.