

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР

ОАОНО «Гимназия «Эллада»
в честь святых Кирилла и Мефодия

А.А.Сидоров

20 19 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в 2019-2020 учебном году

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии:

- С Законом № 273-ФЗ от 29.12.12 «Об образовании в РФ» (статья 37);
- Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПин 2.4.2. 2821-10 «Санитарно –эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

1.2. Положение о порядке организации предоставления питания, обучающихся в ОАОНО Гимназий «Эллада» (далее Положение) устанавливает:

- Порядок организации рационального питания обучающихся в школе;
- Определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся;
- Порядок организации питания, предоставляемого отдельным категориям обучающихся.

1.3. Работники столовой входят в штатное расписание работников гимназии, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором гимназии.

1.4. Школьная столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы школы.

1.5. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом школы и настоящим Положением.

1.6. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в школьной столовой.

2. Основные задачи

Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение учебного года и в летний оздоровительный период;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Организация питания

3.1. ОАНО Гимназия «Эллада» заключает Договор с организацией на производство, поставку и реализация горячего питания.

3.2. Для обучающихся ОАНО Гимназии «Эллада» предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-11 классов трехразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник);
- для обучающихся 1-11 классов двухразовое горячее питание (завтрак, обед) на основании списка обучающихся из многодетных семей, социально-незащищенных семей, обеспечение обучающихся горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

3.3. Обеспечение обучающихся горячим питанием может производиться и на платной основе.

3.4. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора школы.

3.5. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания работник. Организатор питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

3.6. Горячее питание предоставляется обучающимся только в дни посещения школы.

3.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию гимназии.

3.8. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания (завтраков, обедов, полдников) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в школе.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в школе (согласно классному журналу).

3.10. Организатор питания обучающихся несёт ответственность за соответствие количества фактически отпущенного питания (завтраков, обедов, полдников) количеству обучающихся, присутствующих в школе.

3.11. Школьная столовая осуществляет деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.12. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором школы.

3.13. При организации питания школа руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.14. В школьной столовой установлен следующий график питания обучающихся:

- 9.40 – завтрак для обучающихся 1-4 классов;
- 9.45 – завтрак для воспитанников детского сада;
- 10.30 – завтрак для обучающихся 5-7 классов;
- 11.20 – завтрак для обучающихся 8-11 классов;
- 12.10 – обед для обучающихся 1-4 классов;
- 12.30 – обед для воспитанников детского сада;
- 13.05 – обед для обучающихся 5-7 классов;
- 14.00 – обед для обучающихся 8-11 классов;
- 15.10 – полдник для воспитанников детского сада;
- 15.00-16.00 – полдник для обучающихся.

3.15. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд кроме случаев возникновения аварийных ситуаций в школьной столовой (не более 1-2 недель) или проведения экскурсий в течение учебного дня запрещена.

3.16. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения школьной столовой и общественный порядок при раздаче пищи.

3.17. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического 24-дневного меню, которое утверждается директором школы и руководителем организации осуществляющего поставку горячего питания. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденным меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.18. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.19. К поставке продовольственных товаров для организации питания в Школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. Порядок осуществления контроля организации питания

4.1. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят: медсестра, организатор питания обучающихся, буфетчица школьной столовой. Председатель бракеражной комиссии – организатор питания обучающихся. Бракераж осуществляется ежедневно. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора школы входят: медсестра, организатор питания обучающихся, буфетчица школьной столовой, представители родительской общешкольного родительского совета). Председатель комиссии по контролю качества и организации питания – организатор питания обучающихся. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся, утвержденным директором школы.

4.3. Контроль целевого расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия ОАНО Гимназии «Эллада».

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса организации питания обучающихся.

1. Директор школы:

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа сотрудников гимназии ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Школы.

2. Медицинский работник:

- должен следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов;
- проверять сопровождающие документы на питание, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта;
- для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов;
- снимать пробы, после этого осуществляется выдача готовой пищи;

- ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

3. Организатор питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, буфетчицы школьной столовой, организации - поставщика питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- ежемесячно сдаёт таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию ОАНО Гимназии «Эллада»;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- совместно с медсестрой и буфетчицей школьной столовой разрабатывает и представляет на утверждение директору школы: примерное 24-дневное меню, планово-отчетную документацию по вопросам питания обучающихся, журналы по организации питания в соответствии с санитарным законодательством;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

4. Буфетчица школьной столовой:

- обеспечивает своевременное и качественное подачу пищи для обучающихся;
- информирует обучающихся о ежедневном рационе блюд;
- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой школы;
- совместно с организатором питания обучающихся разрабатывает планово-отчетную и иную документацию установленного образца;

5. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют организатору питания обучающихся сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- вносят предложения по улучшению организации питания.
6. Родители (законные представители) обучающихся:
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
 - ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
 - вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
 - вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности;

6. Документация.

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- журнал бракеража пищевых продуктов;
- журнал контроля температуры холодильного оборудования;
- журнал «Здоровье»;
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения.

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;

- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.