

Принято на педагогическом
Совете
Протокол № 1
От «31» 08 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Председатель УС
МБОУ «Гимназия № 19»
И. Дьячкова Л. Ю. Чагарова



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении
«Гимназия № 19»
г. Черкесска

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Гимназия № 19» г. Черкесск

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия № 19» г. Черкесска (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием различных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы МБОУ «Гимназия № 19» г. Черкесска (далее – Гимназия) по графику, утвержденному директором гимназии (согласно расписанию учебных занятий) с 1-11 класс.

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Карачаево-Черкесской Республике и утвержденным директором гимназии.

1.4. Под бесплатным питанием обучающихся понимается предоставление питания обучающимся 1-4 классов, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

1.5. Обеспечение питанием в гимназии осуществляется путём привлечения организации общественного питания.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Питание обучающихся гимназии должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

-Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее- СанПиН 2.4.5.2409-08),

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,

-СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно -эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых

продуктов и производственного сырья»,

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,

-СанПин 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий».

- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций утвержденных главным санитарным врачом РФ (М.Р. 2.4.0179-20) от 18.05.2020 г.

-Технических регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

-Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. №213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.2.2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.2.3. Предупреждение (профилактика)среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. Предоставление мер социальной поддержки льготным категориям обучающихся;

2.2.6. Обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие санитарно- гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции / производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации / буфета - раздаточной.

2.5. Администрация гимназии совместно с классными руководителями , с привлечением организатора предоставления питания осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания

обучающихся в гимназии:

- 2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 82% от общего контингента обучающихся;
- 2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше установленной Постановлением Правительства Карачаево-Черкесской Республики и Постановлением мэрии муниципального образования города Черкесска;
- 2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставления питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего) питания, бесплатного питания обучающихся в гимназии со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;
- 2.6.5. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ш. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №19»

- 3.1. Ежедневные меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименований кулинарных изделий согласовывается директором гимназии и вывешивается в обеденном зале.
- 3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 10-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, графика предоставления питания обучающимся, утвержденным Директором гимназии на основании заявок, представленных в столовую учреждения.
- 3.3. Дежурный по гимназии администратор обеспечивает сопровождение обучающихся классным руководителем, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

- 4.1. Директор гимназии назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на информационном стенде.
- 4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии.
- 4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.
- 4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании

программы производственного контроля, утвержденной директором гимназии.

4.5. Проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6. настоящего Положения.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором гимназии.