

Принято
на педагогическом совете
протокол № 1 от «28» 08 2014г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «Гимназия №1»
И.Р. Байнурдинова

Приказ № 449 от «28» 09 2014г.



**Положение
об организации питания учащихся
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Гимназия №1 Октябрьского района города Саратова»**

Согласовано
на общешкольном родительском собрании
Протокол № 1 от «28» 08 2014г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в МАОУ «Гимназия №1» (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся Гимназии, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Гимназии, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2. Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Устав МАОУ «Гимназия №1 Октябрьского района г. Саратова».

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора Гимназии и распространяется на всех участников образовательных отношений в Гимназии и поставщика питания (арендатора).

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий.

2.5. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции в связи с введением в работу системы «Электронная столовая».

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся возлагается на Гимназию.

3.2. Для организации питания администрация Гимназии заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания в Гимназии определяется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.4. Администрация Гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение

консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Директор Гимназия назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в Гимназии совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и дотационной основе в системе «Электронная столовая».

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 160 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной.

3.9. Обслуживание учащихся в буфете осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 12-дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Гимназии:

- проверяет ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания и меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие утверждённого ежедневные меню.

3.13. Медицинский работник:

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.14. Арендатор:

- отвечает за ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания, полуфабрикатов;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);
- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;
- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

4. Порядок организации питания учащихся в гимназии.

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и дотационным питанием льготных категорий учащихся в дни учебных занятий.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии арендатора в соответствии с примерным 12-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденным директором Гимназии.

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащимся соответствующих льготных категорий.

4.4. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования", согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором Гимназии. Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1-4 классов в части предоставления бесплатного молока.

4.5. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в наличной и безналичной форме, через терминалы, подключённые к системе «Электронная столовая».

4.6. Буфет Гимназии осуществляет деятельность в режиме односменной работы Гимназии и шестидневной учебной недели.

4.7. Ежедневные меню согласовывается медицинским работником и утверждаются директором Гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается на информационном стенде.

4.8. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором Гимназии, на основании заявок, представленных классными руководителями в буфет.

4.9. Сопровождение учащихся в помещение буфета обеспечивается классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10. Ответственный за организацию питания в Гимназии обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приёма пищи буфета.

5. Осуществление контроля за организацией питания.

5.1. Контроль качества питания учащихся в Гимназии осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

- 5.3. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором Гимназии.
- 5.4. В годовой план работы Гимназии включаются вопросы организации питания.
- 5.5. Ежемесячно ответственным за организацию питания в Гимназии проводится мониторинг организации питания.
- 5.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в Гимназии может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.