

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета МАОУ
гимназии № 40
от «26» октября 2023г.
Протокол № 2

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
МАОУ гимназии №40
от 02.11.2023 г.№ 114/2-О
«Об утверждении Положения
об организации питания в
МАОУ гимназии №40»

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40

1. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует организацию горячего питания обучающихся, предоставление мер социальной защиты (поддержки) обучающимся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении гимназии №40 (далее – Положение).

2. Положение разработано на основании:

- статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодёжи»;

- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- постановлением Администрации города Екатеринбурга от 26 июля 2023 года №1943 «Об утверждении Административного регламента предоставления услуги «Предоставление мер социальной защиты (поддержки) детям, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»

3. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в учреждении, укрепления здоровья несовершеннолетних, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний и иных пищевых отравлений.

4. Организация питания в МАОУ гимназии №40 осуществляется на договорной основе с оператором (поставщиком) питания как за счет средств бюджетных трансфертов, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

5. Организация оператора (поставщика) непосредственно обеспечивает технологические процессы приготовления пищи и ее реализацию в учреждении.

2. Основные цели и задачи организации питания

6. Основной целью организации питания в образовательной организации является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля условий для организации питания, а также соблюдения норм и правил поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

7. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Требования к приготовленной пище

8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд,
- требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

9. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

10. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

11. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

4. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

12. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором МАОУ гимназия №40 режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

13. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором общеобразовательной организации.

14. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

15. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, или уполномоченным им лицом, запрещается.

16. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником составляется служебная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы. Исправления в меню не допускаются.

17. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

18. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

19. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Порядок организации питания в МАОУ гимназии №40

20. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

21. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

22. Для обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

23. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в МАОУ гимназии №40 должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиНом 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

24. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

25. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

27. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

28. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором МАОУ гимназии №40.

6. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

29. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

30. Стоимость питания для категорий обучающихся, получающих право на питание за счет средств субсидии, выделенной муниципальному образованию «город Екатеринбург» определяется Постановлением Администрации города Екатеринбурга.

31. Постановления Администрации города Екатеринбурга «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях» размещаются на сайте образовательного учреждения в разделе «Питание» в течение 5 дней с момента официального опубликования.

32. Бесплатное горячее питание, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в течение учебного года предоставляется следующим категориям обучающихся МАОУ гимназия №40:

- детям, обучающимся в 1 - 4-х классах;
- детям из малообеспеченных (малоимущих) семей, обучающимся в 5 - 11-х классах;
- детям из многодетных семей, обучающимся в 5 - 11-х классах;
- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, обучающимся в 5 - 11-х классах;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в 5 - 11-х классах;
- детям-инвалидам, обучающимся в 5 - 11-х классах.

33. Меры социальной поддержки (защиты) в виде горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, в период

с 01.09.2023 до 01.07.2024 дополнительно предоставляются следующим категориям детей:

- детям лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области;
- детям, которые являются гражданами Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, детям лиц без гражданства, постоянно проживавших на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, прибывших на территорию Российской Федерации в экстренном массовом порядке после 18.02.2022 года
- детям граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации».

6. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся.

34. 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
 - родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
 - знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
 - принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.
35. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:
- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
 - своевременно вносить плату за питание ребенка;
 - своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
 - своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя 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. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

36. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания, обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа

- государственно-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и

- привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- а. количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- б. количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- в. удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

8. Ответственность и контроль за организацией питания

37. Директор МАОУ гимназия №40 создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.

38. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, кладовщиком в образовательной организации отражаются в должностных инструкциях.

39. К началу нового учебного года и к 25 января текущего года, директором МАОУ гимназии №40 издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

40. Действие указанного приказа ограничивается полугодием.

41. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

42. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

43. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, диспетчеру по питанию заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- 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 на обсуждение на заседаниях органа государственного общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

9. Заключительный положения

44. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и

утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

45. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

46. Положение принимается на неопределенный срок действия.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176582781996954633309689447090513787464982389979

Владелец Дикин Николай Александрович

Действителен с 07.03.2024 по 07.03.2025