

ПРИНЯТО
Управляющим советом
МАОУ Гимназия №1
(протокол №7 от 27.08.2021)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ Гимназия №1 от 30.08.2021
№ 551-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в МАОУ Гимназия №1

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ Гимназия №1 (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Уставом МАОУ Гимназия №1.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательной организации.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к настоящему Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.2. настоящего Положения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ Гимназия №1 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение высокого охвата горячим питанием;
- 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 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Порядок организации питания обучающихся в гимназии

3.1. Гимназическая столовая является внутренним структурным подразделением образовательной организации и осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы гимназии и пятидневной учебной недели.

3.2. Организатором питания в МАОУ Гимназия №1 выступает организация-победитель открытого конкурса на право заключения договора на оказание услуг по организации питания обучающихся.

3.3. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие лагерь дневного пребывания в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии и вывешиваются в обеденном зале.

3.5. Столовая размещена в здании гимназии на 1 этаже и состоит из обеденного зала на 220 посадочных мест и пищеблока (овощной, холодный, мясо-рыбный, горячий цеха, моченые), складские помещения, бытовых комнат.

3.6. Штат столовой – 7 человек.

3.7. Время работы столовой с 8.00ч до 15.00ч в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни.

3.8. Столовая гимназии предоставляет завтраки и обеды.

3.9. В зале функционирует система предварительного накрытия столов. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим и порядок предоставления питания обучающимся, в том числе льготным категориям утверждается приказом директора гимназии ежегодно перед началом нового учебного года.

3.10. Пищеблок гимназической столовой оснащен техническими средствами для реализации полного технологического цикла в соответствии с Паспортом технического обеспечения пищеблока МАОУ Гимназия №1.

3.11. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.12. Обеденный зал столовой оборудован стандартной мебелью упрощенной конструкции (столы с гигиеническим покрытием и скамьи).

3.13. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (фельдшер).

3.14. Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

3.15. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4. Контроль деятельности столовой

4.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

4.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором гимназии на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

4.3. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой осуществляет медицинский работник гимназии, комиссия по контролю за организацией горячего питания.

4.4. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляют классные руководители и ответственный за организацию питания в гимназии.

4.5. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками гимназической столовой осуществляет заведующий производством гимназической столовой и комиссия по контролю за организацией горячего питания.

4.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися осуществляют классные руководители.

5. Правила поведения в гимназической столовой

5.1. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой обучающимися, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемами пищи.

5.2. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

5.3. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

5.4. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

5.5. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место скамью.

5.6. Необходимо бережно относиться к имуществу гимназической столовой.

5.7. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

5.8. Необходимо проявлять внимание и осторожность в употреблении горячих блюд.

5.9. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о гимназической столовой является локальным нормативным актом, принимается на управляющем совете гимназии и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

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