

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение города Москвы «Школа № 1159»
(ГБОУ Школа № 1159)

Солнечногорский проезд, дом 7, Москва, 125413

телефон / факс 8 (495) 454-62-89

ОКПО 14572898

ОГРН 5137746252716

ИНН 7743911729

e-mail: 1159@edu.mos.ru

КПП 774301001

ВВЕДЕНО
в действие приказом №03-
31 от 13.03.2020 г.
Директор ГБОУ Школа №
1159
А.А. Чугунов



СОГЛАСОВАННО
с профсоюзным комитетом
ГБОУ Школа № 1159
Протокол № 6
Председатель профкома
Л.Ф. Горбунова



УТВЕРЖДЕНО
Педагогическим советом
17.02.2020 г.
Протокол № 25

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся и воспитанников ГБОУ Школа №1159

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания в ГБОУ Школа №1159 (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 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 образовательной организации.

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

1.3. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся и воспитанников, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и воспитанников образовательной организации.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации и согласовывается Педагогическим советом образовательной организации, утверждается приказом директора образовательной организации.

1.6. Настоящее Положение действует неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим Положением.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся и воспитанников в образовательной организации являются:

- обеспечение обучающихся и воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся и воспитанников является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Для организации питания воспитанников используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.4. В столовых и пищеблоках образовательной организации должна быть следующая документация:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- примерное меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.5. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями и воспитателями 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.

3.6. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой Меню приготавливаемых блюд.

3.7. Меню рассматривается на заседании Управляющего совета и утверждается директором образовательной организации.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся и воспитанников осуществляется работниками, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательной организации осуществляет предприятие (организация) - исполнитель, специализирующиеся на работе по поставкам и приготовлению продуктов питания в образовательных учреждениях.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.11. Директор образовательной организации, заместитель директора и ответственные по питанию являются лицами, ответственными за организацию и полноту охвата обучающихся и воспитанников горячим питанием.

3.12. Лица, ответственные за организацию питания, на текущий учебный год назначаются приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников. Ответственный за организацию питания в образовательной организации осуществляет контроль:

- за организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- за организацией работы воспитателей с родителями (законными представителями) воспитанников по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов учащихся;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков, вторых завтраков, обедов, полдников и ужинов воспитанников;
- состоянием посуды;
- санитарным состоянием пищеблока, групп и обеденного зала.

3.13. Ответственность за организацию питания класса в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

3.14. . Ответственность за организацию питания группы воспитанников несет воспитатель, который:

- обеспечивает контроль посещения группы воспитанниками;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями) по вопросу организации питания воспитанников.

3.15. Контроль и учет денежных средств, направленных на организацию питания, осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).

4.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, на стенде при входе в образовательное учреждение, на сайте образовательной организации.

4.3. Столовая образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам в соответствии с режимом учебных занятий. В образовательной организации режим посещения столовой обучающимися утверждается приказом директора ежегодно.

4.5. Сопровождение обучающихся в столовую обеспечивается классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

5.1. Питание воспитанников в образовательном учреждении организуется за счет средств бюджета.

5.2. Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на стенде при входе в образовательное учреждение, на сайте образовательной организации.

5.3. Пищеблок образовательной организации осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

5.4. Отпуск горячего питания воспитанникам организуется по группам в соответствии с режимом дня. В образовательной организации режим дня воспитанников утверждается приказом директора ежегодно.

5.5. Воспитатели обеспечивают соблюдение режима дня, общественный порядок при приеме пищи, контролируют личную гигиену воспитанников перед едой.

5.6. Организация обслуживания воспитанников горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил...

продукции, реализуемых в школе, осуществляется территориальными органами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора).

6.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляет созданная приказом директора в начале каждого учебного года комиссия по контролю организации питания.