



ПРИНЯТО

педагогическим советом
МБОУ «Гимназия 179 – центр
образования» г. Казани
протокол № 1 от «26» августа
2019г.

ПРИНЯТО

Председатель управляющего
совета МБОУ «Гимназия 179 –
центр образования» г. Казани
 Л.В. Аглуллина
Протокол №1 от 26.08.2019г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Гимназия 179 –
центр образования» г. Казани
 Э.В. Наумова
Введено в действие приказом
№76/О от 29.08.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №179 – центр образования» Ново-Савиновского района г. Казани**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее - Положение) разработано в соответствии со ст. 37 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденные постановлением главного государственного врача Российской Федерации от 23.06.2008г. №45; Постановление Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017 г. N 158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани», Уставом Гимназии.

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 179 – центр образования» Ново-Савиновского района г. Казани (далее – **Гимназия**), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся и работников, регулирует отношения между администрацией Гимназии и родителями (законными представителями) обучающихся.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Положение разработано в целях организации полноценного двухразового горячего питания и дополнительного питания обучающихся и работников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- модернизация и содержание школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Гимназии.

3.2. Для организации питания обучающихся используется помещение школьного кафе, соответствующее требованиям санитарно- гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест обеденного зала установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие технологического блока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В школьном кафе постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню, согласованных с органами Роспотребнадзора по РТ;
- ежедневные меню;
- технологические карты наготавливаемые 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.
- информацию в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Медицинским персоналом оформляются:

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);

3.4. Администрация Гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация Гимназии обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в Гимназии определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "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.

3.7. Питание в Гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Организация питания в Гимназии осуществляется совместно с Муниципальным унитарным предприятием «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани» (далее - Департамент питания) в соответствии с двусторонним договором.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школьного кафе, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Приказом директора Гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный

за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания (в том числе и льготного питания) среди обучающихся всех классов.

3.13. Директор Гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Департамент питания осуществляет:

- обеспечение основного и дополнительного питания в соответствии с технологическими и санитарными нормами (СанПиН ГОСТ и пр.);
 - погрузку, доставку за свой счет и своим транспортом, разгрузку и подъем на необходимый этаж сырья, кулинарной продукции (полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные изделия) и продуктов;
 - разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ двухнедельного сбалансированного меню с учетом возрастных особенностей обучающихся, типа пищеблока;
 - разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
 - технологический и санитарно-врачебный контроль над соблюдением санитарных норм в помещении обеденного зала и технологического блока школьного кафе в соответствии с СанПиНом, ГОСТ и другими нормативными документами;
 - учет по выпуску и реализации основного и дополнительного питания;
 - контроль за полнотой ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;
 - предоставление Гимназии всей необходимой документации на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством.
- 3.15.** Гимназия обеспечивает:
- своевременную подачу в Департамент питания заявки (корректировку или отказ в случае необходимости) на готовые блюда, кулинарную продукцию, продукты питания и кондитерские изделия;
 - приемку готовых блюд, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с поданной в Департамент питания заявкой;
 - организацию приготовления, раздачи и реализации горячего питания и буфетной продукции при строгом соответствии требованиям СанПиН, государственных и отраслевых стандартов и других нормативных документов;
 - содержание в рабочем состоянии имеющегося торгово-технологического, холодильного весоизмерительного и другого оборудования для обеспечения хранения с установленными правилами суточного запаса;
 - разработку и утверждение программы производственного контроля.

3.16. Стоимость основного питания утверждается Приказом Управления образования Исполнительного комитета муниципального образования города Казани.

3.17. Источник финансирования платного питания:

- обучающихся Гимназии - средства родителей (законных представителей);
- работников Гимназии - личные средства.

Оплата питания обучающимися и работниками производится путем списания, внесенных заблаговременно, денежных средств с лицевого счета, открытого на обучающегося или работника в соответствии с договором по внедрению и обслуживанию программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта». Учет количества фактически отпущенных завтраков, обедов и буфетной продукции тоже осуществляется посредством программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта».

3.18. Предоставление льготного питания обучающимся производится в соответствии с Постановлением Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017 г. N 158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани»

4. Порядок организации питания.

4.1. Питание в Гимназии осуществляется строго по заявкам и согласно графика посещения школьного кафе, разработанного исходя из режима учебных занятий. В заявке указывается комплекс и количество обучающихся на текущий день.

за организацию питания совместно с классными руководителями проводит работу по организации горячего питания (в том числе и льготного питания) среди обучающихся всех классов.

3.13. Директор Гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Департамент питания осуществляет:

-обеспечение основного и дополнительного питания в соответствии с технологическими и санитарными нормами (СанПиН ГОСТ и пр.);

- погрузку, доставку за свой счет и своим транспортом, разгрузку и подъем на необходимый этаж сырья, кулинарной продукции (полуфабрикаты, готовые блюда, кулинарные изделия) и продуктов;

-разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ двухнедельного сбалансированного меню с учетом возрастных особенностей обучающихся, типа пищеблока;

-разработку и согласование с органами Роспотребнадзора по РТ ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;

-технологический и санитарно-врачебный контроль над соблюдением санитарных норм в помещении обеденного зала и технологического блока школьного кафе в соответствии с СанПиНом, ГОСТ и другими нормативными документами;

-учет по выпуску и реализации основного и дополнительного питания;

-контроль за полнотой ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания;

-предоставление Гимназии всей необходимой документации на поставляемую продукцию (сертификаты и проч.), оформленную в соответствии с действующим законодательством. **3.15.** Гимназия обеспечивает:

-своевременную подачу в Департамент питания заявки (корректировку или отказ в случае необходимости) на готовые блюда, кулинарную продукцию, продукты питания и кондитерские изделия;

-приемку готовых блюд, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с поданной в Департамент питания заявкой;

-организацию приготовления, раздачи и реализации горячего питания и буфетной продукции при строгом соответствии требованиям СанПиН, государственных и отраслевых стандартов и других нормативных документов;

-содержание в рабочем состоянии имеющегося торгово-технологического, холодильного весоизмерительного и другого оборудования для обеспечения хранения с установленными правилами суточного запаса;

-разработку и утверждение программы производственного контроля.

3.16. Стоимость основного питания утверждается Приказом Управления образования Исполнительного комитета муниципального образования города Казани.

3.17. Источник финансирования платного питания:

- обучающихся Гимназии - средства родителей (законных представителей);

- работников Гимназии - личные средства.

Оплата питания обучающимися и работниками производится путем списания, внесенных заблаговременно, денежных средств с лицевого счета, открытого на обучающегося или работника в соответствии с договором по внедрению и обслуживанию программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта». Учет количества фактически отпущенных завтраков, обедов и буфетной продукции тоже осуществляется посредством программно-аппаратного комплекса «Образовательная карта».

3.18. Предоставление льготного питания обучающимся производится в соответствии с Постановлением Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30 января 2017 г. N 158 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани»

4. Порядок организации питания.

4.1. Питание в Гимназии осуществляется строго по заявкам и согласно графика посещения школьного кафе, разработанного исходя из режима учебных занятий. В заявке указывается комплекс и количество обучающихся на текущий день.

- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.

5.4. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5.5. Бракеражная комиссия не реже одного раза в полугодии отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

5.6. Оценка организации питания:

– Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

– Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносится в бракеражный журнал.

– Решение комиссии обязательны к исполнению руководством Гимназии и работникам пищеблоков.

6. Права и обязанности ответственного за организацию питания.

6.1. Ответственный за организацию питания обязан:

-обеспечивать предоставление обучающимся льготного (бесплатного) питания в соответствии с приказом по Гимназии и выполнять весь комплекс мероприятий, связанных с организацией льготного питания обучающихся;

-осуществлять контроль над посещением школьного кафе;

-осуществлять контроль за качеством питания в школьном кафе;

-проводить систематические мониторинги удовлетворенности субъектов образовательного процесса качеством организации питания в Гимназии;

-своевременно информировать обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей) о системе питания и изменениях в ней;

6.2. Ответственный за организацию питания в рамках своей компетенции имеет право:

-давать обязательные для исполнения распоряжения работникам Гимназии;

-привлекать к дисциплинарной ответственности лиц, нарушающих данное Положение

7. Организация информационно-просветительской работы.

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

7.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

7.3. Гимназия организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

8. Заключительные положения

8.1. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Гимназии и работников Гимназии.

8.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в установленном Гимназией порядке.

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