

Утверждаю:
директор МБОУ Гимназия № 46 г. Кирова
Е.А. Сухотина
приказ № 009-о/д от 12.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся начальных классов муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 46» города Кирова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий документ разработан в соответствии с пунктом 15 статьи 28 Закона «Об образовании в Российской Федерации» №237 – ФЗ, постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

1.2. Основными задачами при организации питания учащихся в начальной школе, являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации бесплатного горячего питания в начальной школе.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2.1. В соответствии с установленными требованиями СанПиН в гимназии созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные

соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, буфета, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).

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

2.3. Для учащихся начальной школы предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак) в первой смене, кроме детей, обучающихся на дому;

- бесплатного горячего питания (обед) во второй смене, кроме детей, обучающихся на дому;

- индивидуального меню для детей, имеющих (согласно заявления родителей и медицинского документа) противопоказания по употреблению той или иной группы продуктов;

- платного горячего питания (через раздачу) по желанию;

- работы буфета.

2.4. Питание в школе организуется в соответствии с разработанным примерным меню по рекомендуемой форме. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.7. Организацию питания в начальных классах осуществляет ответственный, назначаемый директором из числа членов администрации на текущий учебный год.

2.8. Ответственность за организацию питания учащихся начальных классов несёт директор гимназии.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Ежедневно в обеденном зале и на сайте гимназии вывешивается утверждённое директором гимназии меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме в режиме работы гимназии. В случае проведения гимназических мероприятий и мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с ответственным лицом.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи,

утвержденным директором гимназии. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется: завтраки и обеды - по классам, дополнительные обеды и буфет - по группам или в индивидуальном порядке.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора гимназии, в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации гимназии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, педагогический работник, представители родительской общности.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют в столовую информацию о количестве питающихся в определённый день детей.

3.8. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором гимназии, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

- готовит пакет документов по гимназии для организации бесплатного питания учащихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые управлением образования;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания учащихся.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО (ПРОМЕЖУТОЧНОГО) ПИТАНИЯ

- 4.1. Дополнительное (промежуточное) питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации в школе буфетной продукции.
- 4.2. При организации дополнительного (промежуточного) питания учащимся учитывается режим работы гимназии.
- 4.3. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфет в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- 4.4. Администрация школы осуществляет контроль за реализацией буфетной продукции: ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1. Положение об организации питания учащихся.
2. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
3. Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
4. График питания учащихся.
5. Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.