

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета гимназии
протокол № 1 от «28» 08 2014 г.
введено в действие приказом № 1
от «28» 08 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Многопрофильная полилингвальная
гимназия №180» Советского района
г.Казани

И.И.Саяхов
(Ф.И.О.)

(подпись)

Положение о порядке организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Многопрофильная полилингвальная гимназия № 180» Советского района г.Казани

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «Многопрофильная полилингвальная гимназия № 180» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора гимназии.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся гимназии.

1.4. Положение об организации рационального питания учащихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

1.5. Текст настоящего Положения размещается на официальном сайте гимназии в сети «Интернет».

2. Основные задачи

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Общие принципы организации питания

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

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

3.2.1. соответствие числа посадочных мест ресторана установленным нормам;

3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.2. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.3.3. ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

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

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

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 Департаментом питания.

3.8. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.9. Цены производимой в школьном ресторане продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Постановлением ИКМО г. Казани.

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

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляет «Департамент продовольствия и питания».

3.10. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.

4.2. Для учащихся гимназии предусматривается организация горячего завтрака, обеда, в классах полного дня – полдника, в течение дня реализуется буфетная продукция

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Ресторан гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме с 8.00 до 16.00 шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 25 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный администратор по гимназии обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение ресторана. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения ресторана, общественный порядок и содействуют работникам ресторана в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся до и после еды.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для 1-4-х классов и «шведского стола» для 5-11-х классов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии: проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой, осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют врач, ответственные за организацию питания, общественные наблюдатели из числа родителей учащихся 1-11-х классов

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в гимназии утверждается директором гимназии в начале каждого учебного года.

6. Документация

6.1. В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 6.1.1 положение об организации питания учащихся;
- 6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функции контроля;
- 6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- 6.1.4 график питания учащихся;
- 6.1.5 списки по учету питающихся;
- 6.1.6 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с 01.09.2017 г.

7.2. Настоящее Положение размещается для ознакомления на сайт Гимназии и на информационный стенд.