

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ АКАДЕМИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ"
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
МБОУ "СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ АКАДЕМИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ"**

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
МБОУ «Симферопольская академическая
гимназия»

Протокол № 12 от 30.09 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Симферопольская
академическая гимназия»
Е.А. Аликаева
Приказ № 755 от 30.09 2024 г.



ПОЛОЖЕНИЕ № 7.1.

**об организации питания обучающихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Симферопольская академическая гимназия»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым**

Симферополь 2024

Положение об организации питания обучающихся МБОУ «Симферопольская академическая гимназия»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания обучающихся МБОУ «Симферопольская академическая гимназия» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с изменениями от 25 декабря 2023 года, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2; постановлением Совета министров Республики Крым 29.03.2023 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в РК»; постановлением Администрации города Симферополя от 02.09.2020 № 4985 «О финансировании расходов по организации питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь Республик; другими нормативными документами и Уставом МБОУ «Симферопольская академическая гимназия» (далее – гимназия).

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в гимназии, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в гимназии, требования к условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в гимназии осуществляется муниципальным унитарным предприятием муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым «ГОРПИЩЕТОРГ» на основании договоров и в соответствии со статьями 44, 50, 51 закона РФ «Об образовании», в соответствии с Федеральным законом РФ от 05.04.2014 г. № 44 «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Обслуживание обучающихся осуществляется работниками предприятия общественного питания, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников процесса организации питания: обучающихся гимназии, их родителей (законных представителей), работников предприятия общественного питания и работников гимназии.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в гимназии является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в гимназии.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся гимназии инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- социальная поддержка детей льготных категорий из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации и др;
- модернизация оборудования 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 Российской Федерации.

3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока

3.1. Работники предприятия общественного питания должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Медицинская сестра в гимназии (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции) проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьного пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующему пищеблоком;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции

(технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы. Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

4. Условия и сроки хранения продуктов

4.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего пищеблоком, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

4.2. Пищевые продукты, поступающие в гимназию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

4.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

4.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.6. Столовая гимназии обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

4.7. Кладовая и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

5. Требования к приготовленной пище

5.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах

6.1. Обучающиеся гимназии получают питание согласно установленному и утвержденному директором гимназии режиму питания в зависимости от их режима обучения в гимназии.

6.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным руководителем предприятия общественного питания и директором гимназии.

6.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке гимназии.

6.4. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором гимназии запрещается.

6.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинским работником гимназии составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора гимназии. Исправления в меню не допускаются.

6.6. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.7. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.8. На информационных стендах столовой гимназии вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

6.9. При наличии детей в гимназии, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

6.10. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

6.11. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в гимназии необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7. Финансовое обеспечение

7.1. Питание обучающихся гимназии организуется за счет средств:

- федерального, регионального и местного бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

7.2. Питание за счет средств федерального, регионального и местного бюджетов.

7.2.1. Бюджетные средства на обеспечение горячим питанием обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки обучающихся из льготных категорий, перечисленных в пункте 9.3 настоящего Положения.

7.2.3. Обеспечение питанием обучающихся из льготных категорий производится исходя из фактических расходов по предоставлению питания согласно установленной распорядительным актом органа власти стоимости одного дня питания.

7.3. Питание за счет средств родительской платы

7.3.1. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы производится на основании:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося;
- договора о предоставлении питания за счет родительской платы, заключенного между гимназией и одним из родителей (законным представителем) обучающегося.

Решение о предоставлении обучающемуся платного горячего питания оформляется приказом директора гимназии в течение трех дней со дня заключения между гимназией и родителем (законным представителем) обучающегося договора о предоставлении обучающемуся платного горячего питания. Право на получение горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о предоставлении горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием.

Стоимость одного дня горячего питания обучающихся за счет родительской платы определяется распорядительным актом органа власти и утверждается приказом директора гимназии.

7.3.2. Сумма платежа на горячее питание обучающихся за месяц устанавливается дифференцированно с учетом учебных дней в месяце. Начисление родительской платы производится с учетом табеля учета получения питания обучающимися.

7.3.3. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты. Родители (законные представители) вносят плату путем перечисления через отделения банков на лицевой счет гимназии с указанием класса, Ф.И.О. обучающегося (или лицевого счета) ежемесячно до 5-го числа месяца, предшествующего месяцу питания.

7.3.4. О непосещении обучающимся гимназии родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

7.3.5. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам (при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии) обучающийся снимается с горячего питания. Ответственный работник гимназии производит перерасчет стоимости питания и оплаченные денежные средства засчитываются в будущий период.

7.4. Организация питания за счет внебюджетных средств

7.4.1. Внебюджетные средства гимназия направляет на организацию дополнительного питания всех категорий обучающихся.

8. Порядок организации питания в гимназии

8.1. Организация питания обучающихся в гимназии является обязательным направлением деятельности гимназии.

8.2. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы гимназии пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

8.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания гимназии, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора гимназии.

8.4. Питание обучающихся гимназии организуется за счет средств:

- федерального, регионального и местного бюджетов;
- родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);
- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

8.5. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 в гимназии выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

8.6. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Крым, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

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

8.8. Для обучающихся гимназии предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.9. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в гимназии должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.10. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек").

8.11. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем в заявке-ведомости. В соответствии с данными заявок-ведомостей ответственный за питание формирует отчет по гимназии и сдает его в централизованную бухгалтерию Департамента образования не позднее 30 (31) числа текущего месяца.

8.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, соблюдением рецептур и технологических режимов в гимназии создается комиссия по

контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (бракеражная комиссия).

8.13. Для контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.14. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником гимназии (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции гимназии.

Суточная проба отбирается в объеме:

порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.15. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.16. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.17. В компетенцию директора гимназии по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока гимназии достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором гимназии.

8.19. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

9. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе

9.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов Республики Крым осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти Республики Крым, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления города Симферополя.

Порядок организации и финансирования питания, предоставляемого на льготной основе, вносится гимназией самостоятельно на основании региональных и местных постановлений, распоряжений, приказов.

9.2. Право на получение мер социальной поддержки при получении горячего питания (далее – льготное питание) возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пункте 9.3. настоящего Положения. При возникновении права на льготное питание по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор вида льготного питания осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося.

9.3. На бесплатное двухразовое горячее питание имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети с инвалидностью;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;
- дети из малообеспеченных семей;
- дети из многодетных семей;
- дети военнослужащих или приравненных к ним лиц, являющихся участниками СВО;
- дети, один из родителей которых погиб или получил ранение (увечье) в ходе проведения;
- дети из числа лиц, эвакуированных начиная с 24.02.2022 г. в результате сложившейся ситуации на приграничных с Украиной территории.

9.4. Бесплатные приемы пищи определяются временем нахождения в гимназии. Детям, обучающимся в начальной школе и посещающим группу продленного дня, дополнительно предоставляется полдник.

9.5. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак – для обучающихся первой смены, обед – для обучающихся второй смены) имеют право обучающиеся 1–4-х классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, приказ об обучении обучающегося по программе начального общего образования.

9.6. Обучающемуся, который обучается в здании гимназии, не предоставляется льготное горячее питание, если обучающийся по любым причинам отсутствовал в гимназии в дни ее работы или в случае отказа от питания. При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

Обучающиеся, имеющие ограниченные возможности здоровья, обучающиеся на дому в соответствии с заключением государственной медицинской организации, имеют право на предоставление денежной выплаты взамен двухразового бесплатного питания в дни учебных занятий.

9.7. Основанием для получения обучающимися льготного горячего питания является ежегодное предоставление в гимназию:

- заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, составленного по форме, установленной в приложении 2 к настоящему Положению;
- документов; подтверждающих льготную категорию ребенка, предоставленных в гимназию.

9.8. В случае необращения родителя (законного представителя) обучающегося за обеспечением обучающегося льготным горячим питанием такое питание указанному обучающемуся не предоставляется.

9.9. Заявление родителя (законного представителя) обучающегося рассматривается администрацией гимназии в течение трех рабочих дней после регистрации его заявления и документов. По результатам рассмотрения заявления и документов гимназия принимает одно из решений:

- о предоставлении льготного горячего питания обучающемуся;
- об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся.

9.10. Решение гимназии о предоставлении льготного горячего питания оформляется приказом директора гимназии. Право на получение льготного горячего питания у обучающегося наступает со следующего учебного дня после издания приказа о

предоставлении льготного горячего питания и действует до окончания текущего учебного года или дня, следующего за днем издания приказа о прекращении обеспечения обучающегося льготным питанием.

9.11. Решение об отказе обучающемуся в предоставлении льготного горячего питания принимается в случае:

- представления родителем (законным представителем) неполных и (или) недостоверных сведений и документов, являющихся основанием для предоставления льготного горячего питания;
- отсутствия у обучающегося права на предоставление льготного горячего питания.

В случае принятия решения об отказе в предоставлении льготного горячего питания обучающемуся гимназия направляет родителю (законному представителю) обучающегося письменное уведомление с указанием причин отказа в течение пяти рабочих дней со дня принятия решения.

9.12. Обучающемуся прекращается предоставление льготного питания в следующих случаях:

- утраты обучающимся права на получение льготного питания;
- отчисления обучающегося из гимназии;
- отказ заявителя от предоставления обучающемуся льготного питания (письменное заявление).

При обучении с применением дистанционных технологий льготное горячее питание заменяется на пищевой набор.

9.13. При изменении основания или утраты обучающимся права на получение льготного питания родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю гимназии.

9.14. При возникновении оснований для прекращения предоставления обучающемуся льготного питания директор гимназии издает приказ об исключении обучающегося из списков детей, которым предоставлено льготное питание, с указанием этих причин

10. Порядок организации питьевого режима в гимназии

10.1. Питьевой режим в гимназии, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

10.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

10.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

10.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

10.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

10.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью,

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

10.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

11. Права и обязанности участников образовательных отношений при организации питания

11.1. Директор гимназии:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся и организации питьевого режима;
- обеспечивает принятие локальных актов по организации питания обучающихся;
- назначает из числа работников гимназии ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях и заседаниях педагогического совета гимназии.

11.2. Ответственные за организацию питания:

- готовят внутренние локальные акты по организации питания в гимназии;
- представляют в столовую списки обучающихся для обеспечения льготного питания;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися приемов пищи;
- организуют мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- осуществляют учет питающихся детей, а также учет питающихся детей льготной категории.
- осуществляют контрольные мероприятия по предоставлению питания обучающимся;
- ведут просветительскую работу об основах здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- контролируют качество пищевой продукции;
- обеспечивают предоставление в бухгалтерию Департамента образования ежемесячный отчет по питанию;
- осуществляют контрольные функции и иные мероприятия, установленные приказом директора гимназии.

11.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

11.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

11.5. Классные руководители:

- контролируют качество пищевой продукции;
- ежедневно предоставляют ответственному за организацию горячего питания данные о количестве фактически питающихся обучающихся;

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в рабочих программах воспитания каждого уровня общего образования мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически проводят с родителями консультации по организации питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

11.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют документы, которые необходимы для организации питания обучающихся и предоставления мер социальной поддержки в виде бесплатного или льготного питания;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- своевременно не позднее, чем за один день сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в гимназии.

11.7. Ответственный дежурный по гимназии (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

12. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

12.1. Гимназия с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования гимназии, пропускной способности столовой гимназии, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и

привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

12.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

13. Контроль за организацией питания

13.1. Контроль организации питания в гимназии осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора гимназии и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе гимназии.

13.2. Директор гимназии обеспечивает контроль:

- выполнения договоров организацией поставщиком питания обучающихся;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока гимназии и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно--гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

13.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) гимназии осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

13.4. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- на заседании при администрации гимназии, на педагогическом совете;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

14. Заключительные положения.

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом гимназии, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

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

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.17.1. настоящего Положения.

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

Пронумеровано и прошнуровано

листов

Директор МБОУ «Симферопольская
академическая гимназия»
Б. А. Аликеева

