

Министерство просвещения Российской Федерации
Муниципальное общеобразовательное учреждение
гимназия № 1 городского округа Шуя Ивановской области

155900, Ивановская область г. Шуя, ул. Зинаиды Касаткиной, 10, Тел.: 8(49-351) 3-87-64, e-mail: Gim1-shuya@mail.ru

Согласовано

Председатель управляющего совета
МОУ гимназии № 1

_____ Балагурова О.Н.
18.02.2021 г.

Утверждено

Директор МОУ гимназии № 1

_____ И.А.Гура
приказ № 25 от 18.02.2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в МОУ гимназии № 1

1. Общие положения

1.1. Настоящее **положение об организации питания в МОУ гимназии № 1** (далее - **Положение**) разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 (в действующей редакции);
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждённых Главным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 года;
- Устава МОУ гимназии № 1 (далее - общеобразовательное учреждение).

1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания учащихся в общеобразовательном учреждении, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией общеобразовательного учреждения, родителями (законными представителями) учащихся и организацией, предоставляющей услугу по организации питания учащихся.

1.3. Данное положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на получение полноценного горячего питания в общеобразовательной организации, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды для осуществления образовательного процесса.

1.4. Основными задачами при организации питания в общеобразовательном учреждении, являются:

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

1.5. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в образовательном учреждении;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся общеобразовательной организации, родителей (законных представителей) детей, а также на работников общеобразовательной организации.

2. Основные цели и задачи организации питания

- 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 для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Максимальный охват горячим питанием обучающихся.
- 2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в школе

- 3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности общеобразовательного учреждения.
- 3.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся горячим питанием (завтраками, обедами, полдниками), буфетной продукцией, непосредственная реализация обучающимся (свободная продажа) готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции на базе столовых МОУ гимназии № 1 по адресам: Ивановская обл., г. Шуя, ул. Зин. Касаткиной, д.10 (корпус 1) и Ивановская обл., г. Шуя, пл. Ленина, д.11 (корпус 2), без выхода детей за пределы общеобразовательной организации.
- 3.3. Администрация общеобразовательного учреждения 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.
- 3.4. Учредитель общеобразовательной организации определяет количество и контингент обучающихся, получающих горячее питание с компенсацией за счёт средств муниципального бюджета. Обеспечение горячим питанием с компенсацией производится на основании приказа руководителя образовательного учреждения в пределах бюджетных ассигнований, выделенных общеобразовательному учреждению на организацию горячего питания обучающихся.
- 3.5. Для учащихся общеобразовательного учреждения предусматривается организация:
 - бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов (завтрак, обед) за счёт бюджетных средств;
 - бесплатного горячего питания обучающихся с ОВЗ (завтрак, обед) за счёт бюджетных средств;
 - двухразового горячего питания (завтрак, обед) на платной основе (за счёт средств родителей);
 - реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.
- 3.6. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед) на платной основе в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.7. Стоимость питания складывается из среднерыночных цен на продукты питания по ежедневно утверждаемому меню.
- 3.8. Для организации питания обучающихся общеобразовательное учреждение заключает договор с организацией, оказывающей услуги по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении. К предоставлению услуги по организации горячего питания допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально - техническую базу, квалифицированные кадры и опыт работы в обслуживании общеобразовательных учреждений. При этом предъявляются следующие требования к предприятию, организующему питание:
 - укомплектованность квалифицированными кадрами;

- своевременное и обязательное прохождение работниками столовой медицинских осмотров в соответствии с инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований работников на пищевых предприятиях;
- допуск лица к работе в школьной столовой, которое прошло профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию не реже одного раза в два года;
- соблюдение технологии и качества приготовления пищи, утвержденного меню, санитарно-гигиенических правил, правил эксплуатации оборудования;
- строгое обеспечение соблюдения правил доставки продукции для приготовления пищи, а также условий хранения и сроков реализации продуктов

3.9. Питание в общеобразовательной организации организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню, разработанного в соответствии с Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4. 0179 -20, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020г. Меню разрабатывается и утверждается индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, и согласовывается директором общеобразовательного учреждения, в котором организуется питание детей.

3.10. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпеченных изделий, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

3.11. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением об организации питания в общеобразовательном учреждении. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.13. При организации питания должны соблюдаться требования:

- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);
- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- Постановления Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»; (в действующей редакции)

При организации питания организация, оказывающая услуги в соответствии с договором, должна руководствоваться следующими документами:

- Техническими регламентами на пищевую продукцию: О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011); Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011); Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012); О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011); О безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2013); О безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2013); Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011); Технический регламент соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011); О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012); О безопасности зерна (ТР ТС 015/2011); О безопасности рыбы и рыбной продукции (ТР ЕАЭС 040/2016); О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду (ТР ЕАЭС 044/2017)

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36) (требования к сырью, используемому в производстве продуктов детского питания)

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- ГН 1.2.3539-18 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)»

- ГН 2.3.3.972-00 Гигиенические нормативы «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

3.14. Контроль за организацией питания в общеобразовательном учреждении осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора общеобразовательного учреждения из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.15. Ответственность за организацию питания в общеобразовательном учреждении несет директор общеобразовательного учреждения.

3.16. Руководитель общеобразовательного учреждения:

- издает приказ по учреждению об организации питания на учебный год;
- назначает приказом ответственного за организацию питания в школе с определением его функциональных обязанностей;
- создает приказом бракеражную комиссию;
- утверждает режим (график) питания обучающихся и режим работы столовой и буфета с учетом режима работы общеобразовательного учреждения, расписания уроков обучающихся и времени перемен, предусмотренных в расписании уроков для приема пищи, предусматривает в расписании уроков перерывы (перемены) достаточной продолжительности для питания обучающихся, организует порядок оформления заявок на питание обучающихся по классам за счет денежных средств родителей (законных представителей).

3.17. Руководитель юридического лица, обеспечивающего питание в образовательном учреждении, несет ответственность за:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками столовой;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

4. Порядок организации питания в школе

4.1. В общеобразовательном учреждении для всех школьников организуется горячее питание за счёт бюджетных средств и / или за счет родительских средств, а так же осуществляется продажа буфетной продукции за наличный расчет.

4.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, и согласовывается директором общеобразовательного учреждения, в котором организуется питание детей.

4.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

4.4. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы общеобразовательного учреждения.

4.5. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором общеобразовательного учреждения.

4.6. В школе установлен следующий режим предоставления питания обучающихся:

Корпус №1	Корпус №2
<ul style="list-style-type: none">• 2 перемена – завтрак 5-е, 6-е• 3 перемена – завтрак 7-е, 8-е• 4 перемена – завтрак, обед 9, 10, 11, обед – 8-а, 8-в• 5 перемена – обед 5, 6, 7, 8-б	<ul style="list-style-type: none">• 1 перемена – завтрак 1-ые, 2-в;• 2 перемена – завтрак 2-а, 2-б, 4-б;• 3 перемена – завтрак 3-и;4-а• обед – с 12.00 – 13.30.

4.7. В период действия на территории Ивановской области режима повышенной готовности в целях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) посещение помещения для приёма пищи организовывается по специально разработанному временному расписанию (графику) с разведением времени прибытия (убытия) обучающихся из разных классов, исключается посещение помещения столовой вне установленного расписания (графика).

4.8. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися горячих завтраков по классам;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

4.10. Классные руководители общеобразовательного учреждения:

- ежедневно в течение первого урока смены представляют в столовую и лицу, ответственному за организацию питания, заявку на количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков и обедов;
- в конце каждого месяца представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве полученных завтраков и обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

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

5. Обеспечение контроля организации питания

5.1. Контроль организации питания осуществляется в соответствии с «Положением об организации контроля качества питания в МОУ гимназии № 1 г.о. Шуя Ивановской области».

6. Права и обязанности родителей обучающихся

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

7.1. Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые 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 образовательного учреждения, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые 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 государственно-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 мониторинги организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

7.2. 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.

8. Документация

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы:

- Положение об организации питания обучающихся;
- Положение об организации контроля качества питания в МОУ гимназии № 1 г.о. Шуя Ивановской области;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации и контроля питания.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность общеобразовательного учреждения по вопросам питания, согласовывается с Управляющим советом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательного учреждения.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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