



муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 4»

660122 г. Красноярск, ул. имени газеты «Пионерская правда», д. 5, тел.: +7 (391) 237-34-27,

e-mail: gimn4@list.ru <http://www.gymn4.ru>

ОГРН 1022401945730, ИНН 2461023652 КПП 246101001



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Гимназии №4

Н.А.Рогова

Приказ № 31/09 от 09.09.2023 г.

Положение об организации питания в МАОУ Гимназии №4

г. Красноярск, 2023

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на МАОУ Гимназию №4.

Положение разработано, руководствуясь пунктами 2,3 статьи 11, пунктом 7 статьи 14 Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка», пунктом 7 статьи 66 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Указом Губернатора Красноярского края от 25.10.2022 N 317-уг "О социально-экономических мерах поддержки лиц, принимающих участие в специальной военной операции, и членов их семей", Постановлением администрации города Красноярска от 16 февраля 2023 г. N 103 "Об утверждении Положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска", Постановлением администрации города Красноярска от 30 декабря 2022 г. N 1186 "Об установлении порядка предоставления меры социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным горячим питанием обучающимся в 5 - 11-х классах муниципальных общеобразовательных организаций города Красноярска детей из семей лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции, осваивающим образовательные программы основного общего, среднего общего образования, осуществляющих деятельность на территории города Красноярска" и определяет отношения между образовательной организацией, организациями общественного питания, родителями (законными представителями), и устанавливает порядок организации питания обучающихся в МАОУ Гимназии №4.

1.2. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Для питания обучающихся гимназия предоставляет специальное помещение – столовую.

II. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

2.1. Питание в образовательной организации обеспечивается за счет бюджетных средств и внебюджетных источников финансирования, включая средства родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. Питание детей, обучающихся в образовательной организации, может быть организовано одним из следующих способов:

-на основании гражданско-правового договора (контракта), заключаемого образовательной организацией с организацией общественного питания (под которой в целях настоящего Положения понимается как юридическое лицо, так и индивидуальный предприниматель, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания), определяемой в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» или Федеральным

порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств) и т.д.).

4.2. В образовательной организации приказом руководителя определяется ответственный (ответственные), осуществляющий контроль:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

4.3. Ежедневный контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой, обеспечение порядка по время приёма пищи, организацией разъяснительной и просветительской работы с обучающимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании, ответственность за питание в полном объеме детей из семей льготных категорий осуществляют классные руководители.

4.4. Время посещения столовой для каждого класса устанавливается расписанием, утвержденным руководителем образовательной организации. Расписание корректируется ежегодно, в зависимости от категорий питающихся и количества обучающихся.

4.5. Питание обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) предоставляется всем по их желанию в соответствии с действующим законодательством и локальными нормативными актами образовательной организации.

4.6. Стоимость питания устанавливается на основании меню, составленного организатором питания и согласованным территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.7. Льготное питание предоставляется обучающимся в соответствии с действующим законодательством, руководствуясь нормативными правовыми актами, указанными в пункте 1.1. данного Положения.

4.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет работник государственной медицинской организации, закрепленный за образовательной организацией. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Руководитель образовательной организации ежедневно утверждает меню.

4.9. Функционирование школьной столовой образовательной организации возможно при наличии:

- положения о школьной столовой как структурном подразделении образовательной организации;
- заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в образовательной организации;
- примерных циклических десятидневных меню и ассортиментом дополнительного питания, согласованных руководителями образовательной организации и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4.10. В компетенцию руководителя образовательной организации по организации школьной столовой входит:

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой;
- контроль за соблюдением требований действующих санитарно-эпидемиологических требований;
- заключение договоров и контрактов на организацию горячего питания обучающихся;
- ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

4.11. Руководитель образовательной организации несет персональную ответственность за организацию питания детей, обучающихся в организации.

V. ОБЯЗАННОСТИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ

5.1. Организация безопасное состояние помещений столовой, электроосвещения, вентиляции, электропроводки.

5.2. Контроль обеспечения в столовой требований санитарно-гигиенических правил.

5.3. Организация и контроль эстетического оформления помещений столовой.

5.4. Организация проведение классными руководителями не реже 1 раза в полугодие целевого инструктажа по правилам безопасности и правилам поведения при нахождении обучающихся в столовой, при приеме пищи, пользовании буфетом.

5.5. Составление графиков питания обучающихся образовательной организации.

5.6. Организация дежурства учителей в столовой.

5.7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии или членство в ней.

5.8. Осуществление контроля за организацией питьевого режима в образовательной организации.

5.9. Проведение совместно с медицинскими работниками и классными руководителями разъяснительной работы с обучающимися и родителями (законными представителями) о пользе горячего питания.

5.10. Осуществление контроля за своевременной подачей заявок от классов на количество питающихся.

5.11. Прием и рассмотрение поступивших от обучающихся, родителей (законных представителей) обучающихся предложений и замечаний по организации питания в образовательной организации.

5.12. Организация оформления стендов по вопросам питания.

5.13. Подготовка пакетов документов по образовательной организации для организации питания обучающихся без взимания платы.

5.14. Проверка ассортимента поступающих продуктов питания, меню, стоимости питания, недопущение перерасхода стоимости питания обучающихся.

5.15. Участие в контроле качества приготовления пищи.

5.16. Осуществление контроля за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена

сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).

5.17. Проведение рабочих совещаний и консультаций с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запросы у классных руководителей необходимой информации в пределах своей компетенции

по вопросам организации питания, ходатайство о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

5.18. Ведение необходимой документации, подготовка отчетов по питанию обучающихся.

5.19. Доклады директору образовательной организации обо всех происшествиях, случившихся с обучающимися в столовой.

VI. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

6.1. Приказы и распоряжения.

6.2. Санитарные правила и нормы.

6.3. Приказы руководителя образовательной организации, касающиеся организации питания.

6.4. Акты проверок пищеблока образовательной организации по контролю за организацией питания.

6.5. Список обучающихся, относящихся к льготным категориям.

6.6. Организация просветительной работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания о повышении культуры питания.

6.7. Документы по проведению мониторинговых мероприятий, связанных с организацией питания.

6.8. Документы на пищеблоке:

- примерное 10-дневное меню,
- ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прейскурант, ценники,
- бракеражный журнал готовой продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- технологические карты;
- инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи;
- журнал допуска сотрудников пищеблока до работы;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации);
- контрольный журнал (записи проверяющих пищеблок);
- наглядная информация (график работы столовой, информация об организаторе питания, копия лицензии организатора питания, ежедневное меню, прейскурант на буфетную продукцию и т.д.).

VII. МЕРОПРИЯТИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается:

- обеспечение сбалансированным питанием в образовательной организации на основе современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью;
- обеспечение обучающихся продуктами питания, обогащенными комплексными витаминами и минеральными веществами.

7.2. Пропаганда горячего питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников осуществляется через оформление уголка здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр, формирование у детей навыков здорового питания.