

«РАССМОТРЕНО»

на педагогическом
совете

протокол № 3
10.01.2025 г.

«СОГЛАСОВАНО»

С УПРАВЛЯЮЩИМ СОВЕТОМ

председатель Управляющего совета
Мулаева /А.Е.Мулаева/
протокол № от . 20 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директором МБОУ «РНГ
им. преп. С.Радонежского

 /А.А.Манджиева/
приказ № 39 от 26.01.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией гимназии родителями (законными представителями).
- 1.2. Данное Положение разработано в соответствии:
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании»;
 - федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановлением Главного Санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - Постановлением Главного Санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (утверждены вместо государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений) в редакции от 01.01.2022г.;
 - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47, статья 37 дополнена частью 2.1 с 1 сентября 2020г.;
 - НПА республики Калмыкия, г.Элисты.
 - Уставом гимназии;
- 1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.
- 1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии Манджиевой А.А..

- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Общие принципы организации питания

- 2.1. При организации питания гимназия руководствуется действующими санитарными правилами и нормами.
- 2.2. Питание в гимназии организовано путем заключения договора на поставку пищевых продуктов, хлебобулочных изделий.
- 2.3. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляет МАУ «Школьное питание».
- 2.4. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МАУ «Школьное питание» - поваром, кухонными работниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 2.5. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо образовательного учреждения, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного 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 должны заноситься 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 и могут по решению работодателя специализированной организации переведены на другие виды работ.
- 2.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники специализированной организации (повар, кухонные работники) 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 ответственному лицу предприятия общественного питания;

-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.

2.7. Кухонные работники обеспечивают чистоту в помещениях столовой, уборку обеденных столов после каждого организованного приема пищи в соответствии с требованиями.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.9. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников, обучающихся, работников гимназии и МАУ «Школьное питание», в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

2.10. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

2.11. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

2.12. В пищеблоке общеобразовательного учреждения постоянно должна находиться и своевременно заполняться бригадиром производства следующая учетная документация:

- журнал заявок;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;

- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
 - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).
- 2.13. Для обучающихся гимназии предусматривается организация одноразового или двухразового горячего питания (горячий завтрак, обед).
- 2.14. В течение всего учебного дня обучающиеся гимназии могут приобрести буфетную продукцию.
- 2.15. Питание обучающихся гимназии осуществляется в соответствии с разработанным МАУ «Школьное питание» 10-дневным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона для каждой возрастной группы детей. Данное 10-дневное меню располагается на сайте гимназии <https://gimnaziyarngelista-r08.gosweb.gosuslugi.ru>. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
- 2.16. Примерное меню утверждается директором гимназии Манджиевой А.А. и согласовывается МАУ «Школьное питание».
Фактическое меню ежедневно должно размещаться в доступных для родителей и детей местах (на информационном стенде).
- 2.17. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.
- 2.18. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией, деятельность которой регламентирована «Положением о бракеражной комиссии».
- 2.19. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы членами комиссии. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.
- 2.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, запеканки, сосиски, голени, бедра, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально

отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.21. При организации дополнительного питания обучающихся должны соблюдаться следующие требования: ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к настоящим Санитарно-эпидемиологические правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

2.22. В МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского» должен быть организован питьевой режим посредством установки фильтров для питьевой воды, закупки бутилированной воды согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 8.4.3- 8.4.6).

2.23. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3. Порядок организации питания

3.1 Обучающиеся, получающие начальное общее образование (1-4 классы) обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального бюджета.

3.2 Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся осуществляется в соответствии с нормами питания, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.3 Стоимость бесплатного горячего питания для обучающихся всех категорий устанавливается согласно Постановлениям Администрации города Элисты Республики Калмыкия.

3.4 Обучающимся 5-11 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), обеспечиваются бесплатным горячим питанием в учебный период. Мера действует со следующего дня после обращения до конца участия родителя (законного представителя) в СВО. За организацию горячего бесплатного питания обучающихся, родители которых относятся к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции (СВО), ответственность несет директор гимназии.

3.5. Питание обучающихся, получающих основное общее образование (5-9 классы), среднее общее образование (10-11) организуется за счет средств родителей (законных представителей) по ПЦ «Аксиома».

3.6 Стоимость горячего питания для обучающихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает Администрация города Элисты Республики Калмыкия, предоставляющая услуги горячего питания, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

- 3.7 Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) в учебные дни предоставляется двухразовое бесплатное питание (завтрак и обед) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в гимназии или выплачивается денежная компенсация (заявление родителя (законного представителя)).
- 3.8 По заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ ежемесячная денежная компенсация обучающимся с ОВЗ предоставляется в следующих случаях:
- обучение обучающихся с ОВЗ организовано на дому.
Денежная компенсация выплачивается по заявлению родителей (законных представителей) обучающихся с ОВЗ на указанный в их заявлении счет ежемесячно в размере, определяемом исходя из стоимости двухразового бесплатного питания, утвержденной постановлением Администрации года Элисты Республики Калмыкия на соответствующий период, и количества учебных дней в месяце.
- 3.9 В целях предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации их родители (законные представители) предоставляют в МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского»:
- заявление о согласии на обеспечение обучающегося с ОВЗ двухразовым бесплатным питанием в образовательной организации или в случаях, указанных в пункте настоящего положения, на предоставление денежной компенсации;
 - основной документ, удостоверяющий личность родителя (законного представителя), и документ, подтверждающий полномочия (для законных представителей);
 - заключение психолого-медико-педагогической комиссии об установлении статуса «обучающийся с ОВЗ» (с актуальным сроком действия).
- 3.10 Документы, указанные в пункте 3.10 (далее - документы), предоставляются родителями (законными представителями) детей с ОВЗ в гимназию ежегодно.
- Для предоставления обучающимся с ОВЗ двухразового бесплатного питания или денежной компенсации в новом учебном году документы подаются в гимназию не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала учебного года.
- При предоставлении документов в течение учебного года обучающимся с ОВЗ предоставляется двухразовое бесплатное питание не позднее 3 рабочих дней со дня подачи документов.
- 3.11 В случае предоставления неполного пакета документов, предусмотренного пунктом 3.9, администрация гимназии письменно уведомляет об этом родителя (законного представителя), разъясняет содержание недостатков и возвращает документы в течение трех рабочих дней со дня обращения.
- 3.12 В период отсутствия обучающегося в образовательной организации по болезни или иным причинам предоставление ему двухразового бесплатного питания приостанавливается со второго дня его отсутствия в гимназии и возобновляется со дня начала его пребывания.

- 3.13 Основанием для прекращения предоставления двухразового бесплатного питания или выплаты денежной компенсации является:
- отчисление обучающегося из МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского»;
 - снятие с обучающегося статуса ОВЗ согласно заключению психолого-медико-педагогической комиссии;
 - обеспечение обучающегося питанием за счет бюджетных средств в рамках предоставления услуги по содержанию обучающегося в образовательной организации;
 - оформление социального пособия на питание.
- 3.14 Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.
- 3.15 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут (3 перемены), в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора гимназии Манджиевой А.А. ежегодно.
- 3.16 Сопровождающие классные обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 3.17 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 3.18 Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима;
 - осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 3.19 Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.
- 3.20 Ответственный по питанию ежедневно ведет «Табель посещаемости обучающихся» в ПЦ «Аксиома».
- 4. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.**
- 4.1 Обязанности гимназии:
- МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского» создает условия для обеспечения горячего питания обучающихся:
- предоставляет обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения;
 - обеспечивает столовую необходимым технологическим оборудованием;
 - предоставляет мебель для обеденного зала и пищеблока;
 - регламентирует организацию горячего питания в столовой: определяет ответственность сторон, график питания;

- составляет расписание занятий с учетом перерывов на прием пищи;

4.2 Права гимназии.

МБОУ «РНГ им. преподобного С. Радонежского» имеет право:

- осуществлять совместно с бракеражной комиссией контроль за работой работников столовой по организации горячего питания обучающихся;
- требовать соблюдения на пищеблоке санитарных норм и правил;
- производить входной контроль качества поступающих продуктов, оперативный контроль в процессе их обработки и подготовки к реализации.

4.3 Ответственный по питанию:

- осуществляет контроль посещения столовой;
- ведет ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание по классам.

4.4 Заведующая столовой:

- согласно меню-раскладке проводит закладку продуктов, соблюдая правильную технологию приготовления блюд;
- постоянно осуществляет контроль за соблюдением требований;
- заполняет учетную документацию пищеблока;
- осуществляет проверку качества пищи.

4.5 Классный руководитель:

- представляет в столовую гимназии заявку для организации питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа обучающегося, выносят на родительские собрания вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- контролирует организацию и питание детей в столовой гимназии.

4.6 Родители (законные представители) обучающихся:

- оплачивают питание ребенка (5-11 классы);
- знакомятся с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой гимназии;
- своевременно предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка заболеваниях и аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

4.7 Обучающиеся:

- получают ежедневное, полноценное, горячее питание;
- получают информацию о стоимости питания заблаговременно;
- соблюдают правила поведения в столовой;
- соблюдают культуру питания.

4.8 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.