

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«ШКОЛА № 1317»

улица Академика Анохина, дом 4 корпус 5, г. Москва, 119602
тел.: (495) 735-66-00, 735-66-11, 735-66-22, факс: (495) 735-66-33,
E-mail: 1317@edu.mos.ru, официальный сайт: sch1317.mskobr.ru
ОКПО 26139669, ОГРН 5137746208507, ИНН/КПП 7729759977/772901001


УТВЕРЖДЕНО:

Директор
ГБОУ Школа № 1317


В.Л. Глебова
приказ № 104
от «18» августа 2018 г.


СОГЛАСОВАНО:

Первичная профсоюзная
организация
ГБОУ Школа № 1317


Председатель
И.А. Дагуненок
от «18» августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Управляющий совет
ГБОУ Школа № 1317
Председатель


И.Н. Розенберг
протокол № 1
от «18» августа 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении города Москвы «Школа № 1317»

1. Общие положения.

1.1 Положение о порядке организации питания обучающихся в ГБОУ Школа № 1317 (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от

11.03.2012 г. № 213 н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.3 Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательной организации по вопросам питания, подлежит согласованию с Профсоюзным комитетом, утверждается Управляющим советом и вводится в действие приказом директора школы.

1.5 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.6 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.

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

2. Основные цели и задачи.

2.1 Основными целями и задачами при организации питания учащихся в ГБОУ Школа № 1317 являются:

2.1.1обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.1.6модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

2.1.7использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1 Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

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

- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- книга заявок;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 24-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

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

3.5 Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.6 Питание в школе организуется на основе 24-дневного меню в

соответствии с действующим контрактом.

3.7 Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются договором на оказание услуг по организации питания обучающихся;

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

3.9 Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет комбинат питания в соответствии с условиями заключенного контракта.

3.10 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

4 Порядок организации питания обучающихся в школе.

4.1 Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2 Ежедневные меню рационов питания с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале и публикуются на официальном сайте образовательной организации.

4.3 Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий

4.5 Организация обслуживания обучающихся начальной школы горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов

4.6 Организация обслуживания учащихся 5-11 классов горячим питанием осуществляется путем получения рационов на раздаче.

4.7 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5 Порядок предоставления льготного питания

5.1 Льготные категории обучающихся, имеющих право на питание за счёт средств бюджета города Москвы, определяются приказом Департамента образования города Москвы ежегодно.

5.2 Предоставлять одноразовое горячее питание (завтрак) за счет средств бюджета города Москвы всем обучающимся 1-4 классов.

5.3 Предоставлять двухразовое горячие питание (завтрак и обед) за счёт средств бюджета города Москвы обучающимся 1-11 классов, относящихся к категории:

- дети из многодетных семей;
- дети из малообеспеченных семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приёмных семьях;
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети, имеющие родителей инвалидов 1 или 2 группы;
- дети, получающие пенсию по потере кормильца.

5.4 Основанием для предоставления питания за счёт средств бюджета города Москвы является заявление одного из родителей (законных представителей) и документы, подтверждающие, указанный в заявлении статус, в том числе электронных системах города Москвы

5.5 Питание льготным категориям обучающихся предоставляется согласно списка, утверждённого директором школы 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января.

5.6 Предоставление питания льготным категориям обучающихся производится в учебные дни фактического посещения образовательного учреждения.

5.7 Классные руководители своевременно предоставляют документы на обучающихся льготной категории.

5.8 В целях рационального использования бюджетных средств, в случае отсутствия обучающихся льготной категории, на основании рекомендаций классных руководителей и (или) акта обследования формируется группа резерва.

6 Порядок организации питания

6.1 Питание обучающихся осуществляется только в дни учебных занятий.

6.2 Для организации питания используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям СанПиН по следующим направлениям:

- обеспечение технологическим и холодильным оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспечение кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с нормами СанПиН.
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

6.3 Питание в школе организовывается в соответствии с Примерным меню для организации питания обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для работы на сырье и полуфабрикатах

6.4 Обслуживание осуществляется штатными сотрудниками комбината школьного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющие личные медицинские книжки установленного образца.

6.5 Ответственным лицом за организацию питания является специалист по организации питания.

6.6 Для участников образовательного процесса предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) учащимся льготных категорий, трёхразового горячего питания (завтрак, обед, полдник) за счёт средств родителей (законных представителей), а также организация питания для сотрудников образовательного учреждения и реализация буфетной продукции в достаточном ассортименте.

6.7 При организации питания необходимо руководствоваться Гигиеническими требованиями к условиям обучения обучающихся в различного вида современных образовательных учреждениях, а также санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.)

6.8 Отпуск рационов питания организуется в соответствии с графиком, утверждённым директором школы.

6.9 Заявка на количество питающихся предоставляется классным руководителем за 3 дня и корректируется не позднее 11 часов дня предшествующего дате получения заказа.

6.10 Классный руководитель:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися;
- контролирует вопрос охвата горячим питанием обучающихся;

- организовывает разъяснительную работу с детьми по привитию навыков здорового образа жизни и правильного питания.
- ведёт ежедневный учёт обучающихся;

6.11 Администрация общеобразовательного учреждения организует в обеденном зале дежурство учителей. Дежурный учитель и дежурный администратор обеспечивают соблюдение графика посещения столовой, общественный порядок и дисциплину.

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

6.13 Специалист по организации питания в школе проверяет:

- качество и количество поступающего сырья, сроков реализации готовой продукции (рационов питания), соответствие приготовленных блюд примерному меню;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- соблюдение приготовления блюд технологическим картам;
- наличие у сотрудников комбината школьного питания личных медицинских книжек;
- ведение «Графика генеральных уборок», «Журнала температуры холодильного оборудования» и «Журнала боя посуды»;
- формирует заказ питания образовательного учреждения, в случае необходимости проводит его коррекцию;
- производит замену отсутствующих учащихся льготной категории на учащихся из группы резерва.
- ведёт Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- совместно с медицинской сестрой принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- проводит своевременную претензионную работу по соблюдению санитарных требований и норм, качества организации питания обучающихся в

соответствии с действующим контрактом.

7 Контроль организации питания

7.1 Контроль за организацией питания в ГБОУ Школа № 1317 осуществляется утверждённой приказом директора Комиссией по контролю за качеством организации питания в составе родителей (законных представителей), педагогических сотрудников, представителей общественности.

7.2 Комиссия в праве снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований и технологии производства.

7.3 По результатам проверок комиссия составляет акт.

8 Права и обязанности родителей

8.1 Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подать заявление на предоставление своему ребёнку питания за счёт средств бюджета города Москвы в случаях, предусмотренных действующими нормативными актами;
- подать заявление на предоставление своему ребёнку питания за собственные денежные средства;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительский комитет и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете;
- принимать участие в органах общественного самоуправления по вопросам организации питания.

8.2 Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при подаче заявления на питание ребёнка за счёт средств бюджета города Москвы предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными актами;
- своевременно вносить плату за питание ребёнка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребёнка или его временном отсутствии для своевременного снятия с питания;
- сообщать медицинскому работнику и классному руководителю об имеющихся у ребёнка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию навыков здорового образа жизни и правильного питания.