

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ГИЛЕВА АННА СЕРГЕЕВНА
292017, ЛНР, Лутугинский район, п. Комсомолец, ул. Петровского, д. 30
ОГРНИП 322940100011404/ИНН 940800008721

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
Гилева Анна Сергеевна
2024

СОГЛАСОВАНО
Директор
ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52»
Н.В. Алешникова
2024

ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52»
и организации горячего питания учащихся на бюджетной основе.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), Порядком организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Луганской Народной Республике, утвержденный приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики и Министерства здравоохранения Луганской Народной Республики от 12.04.2022 № 338/22, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Министерства здравоохранения ЛНР и Министерства образования и науки ЛНР и иными нормативными правовыми актами.

1.2. Столовая гимназии является структурным подразделением ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52», предназначенным для организации питания обучающихся.

1.3. Столовая размещается в здании ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52». Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в столовой выделены специально приспособленные помещения.

1.4. Работники столовой являются работниками аутсорсинговой компании

1.5. Столовая гимназии осуществляет работу в соответствии с графиком работы общеобразовательной организации.

1.6. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарными требованиями, организационно-распорядительными документами органов управления образованием, Уставом гимназии и настоящим Положением.

1.7. Администрация ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52» несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой гимназии.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим

питанием обучающихся в течение учебного года;

- соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, льготных категорий, учащихся 5-11 классов;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, использование 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 ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52».

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

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- 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. Администрация ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52», совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.4. Администрация гимназии 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) обучающихся.

3.5. На оказание услуг по организации питания обучающихся в гимназии заключается договор с предприятием организации по итогам рассмотрения коммерческих предложений с приоритетом наиболее привлекательной ценовой политики и широты предлагаемого объема услуг. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры и обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать требованиям СанПиН.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Производство и реализация горячего питания осуществляется столовой гимназии самостоятельно.

3.2. Производство и реализацию горячего питания осуществляет индивидуальный предприниматель, который обеспечивает повара в школьную столовую. В своей деятельности повар столовой подчиняется работодателю, внутренний и общественный контроль за качеством услуг осуществляет администрация гимназии.

3.3. Для обучающихся ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52», предусматривается следующая форма организации питания:

- для всех обучающихся 1-4 классов одноразовое горячее питание, детям льготной категории (завтрак);
- для учащихся 5-11 классов льготных категорий одноразовое горячее питание, детям – инвалидам 1-11 классов двухразовое питание (завтрак, обед);
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья (обучающиеся с ОВЗ), зачисленные и получающие образование на дому;
- обучающиеся с ОВЗ, обучение на дому, замена бесплатного питания обучающегося с ОВЗ, обучение на дому, сухим пайком;
- для воспитанников групп продленного дня 1-4 классов горячее питание (обед).

3.4. Обеспечение обучающихся 1-4, 5-11 классов (льготной категории). ГПД горячим питанием производится на бесплатной основе (за счет бюджетных средств). 5-11 классов горячее питание производится на платной основе (за счет родительских средств).

3.5. Порядок обеспечения обучающихся горячим питанием определяется приказом директора ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52».

3.6. Организацию питания в столовой гимназии осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, который назначается приказом директора гимназии на текущий учебный год.

3.7. Контроль за посещением столовой обучающимися и учётом количества фактически отпущенного им питания завтраков (обедов) возлагается на организатора питания обучающихся. Контроль производится на основании сведений о количестве обучающихся, присутствующих в гимназии.

3.8. Для осуществления учета обучающихся, получающих горячее питание и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель посещаемости столовой, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.9. Классные руководители ежедневно подают сведения организатору питания обучающихся о количестве обучающихся, присутствующих в гимназии (согласно классному журналу).

3.10. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 5 дней - с понедельника по пятницу в соответствии с графиком и режимом работы общеобразовательного учреждения, утвержденного директором ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52».

3.11. При организации работы на базе гимназии оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, утверждённому директором ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52».

3.12. При организации питания гимназия руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01).

3.13. Организация питания обучающихся продуктами сухого пайка без

использования горячих блюд (кроме случаев возникновения аварийных или внештатных ситуаций) в столовой гимназии запрещена.

3.14. Дежурство в помещении столовой обеспечивается силами дежурных по столовой учителей. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения

столовой и общественный порядок при приеме пищи.

3.15. Питание обучающихся производится на основе примерного циклического десятидневного меню. Ежедневно, на основе примерного циклического десятидневного меню, с учетом фактического наличия продуктов, формируется однодневное меню на предстоящий день, которое согласовывается директором гимназии. Реализация продукции, не предусмотренной согласованному меню, не допускается. Возможно внесение изменений в утвержденное меню только в случае непредвиденных ситуаций (отключение воды, возврат поставщику некачественного продукта, отмена занятий в связи с низкой температурой воздуха в зимнее время и т.д.).

3.16. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

3.17. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в столовой гимназии, осуществляется контролирующими органами.

3.18. К поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, при наличии:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организации доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, в столовую за счет средств поставщика;

4. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья (проверку качества пищи, снятие проб, соблюдение рецептур и технологических режимов) осуществляет медицинский работник (по согласованию) или ответственным за питание в школе в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства, осуществляет ежедневно медицинская сестра гимназии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

4.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4.3. Общественный контроль качества и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по контролю качества и организации питания, в состав которой на основании приказа директора гимназии входят: представители родительской общественности (Совета гимназии), социальный педагог, администрация гимназии. Работа комиссии по контролю качества и организации питания осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля организации питания обучающихся.

4.4. Административный контроль организации и качества питания

предусматривает проведение членами администрации гимназии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками пищеблока участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в общеобразовательных учреждениях, а также локальных актов общеобразовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по лицее. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в гимназии.

4.5. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

4.6. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства,
- результатам бракеража;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Директор ГБОУ ЛНР «ГИМНАЗИЯ №52» :

- осуществляет контроль и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся;
- назначает из числа администрации ответственного за организацию питания обучающихся;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний, а также на заседаниях Совета Гимназии.

2. Ответственный за организацию питания обучающихся:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, повара, кладовщика столовой гимназии, организаций - поставщиков продуктов питания;
- формирует сводные списки обучающихся для предоставления питания;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех учащихся 1-4-х классов, воспитанников ГПД, льготных категорий, 5-11 классов (платное питание за средства родителей), контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков (обедов);
- ежемесячно сдает таблицу посещаемости столовой обучающимися в бухгалтерию;
- координирует работу классных руководителей по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

3. Работник столовой (повар, кладовщик):

- обеспечивает своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся;

- обеспечивает возможность ежедневного снятия проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивает сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания;
- обеспечивает режим работы столовой в соответствии с потребностями обучающихся и работой гимназии;
- совместно с ответственным за организацию питания обучающихся разрабатывает планово-отчётную и иную документацию установленного образца.

4. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют работнику столовой сведения о количестве обучающихся, присутствующих на занятиях для приготовления количества блюд;
- 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 обучающихся;
- вносят предложения по улучшению организации питания.

5. Родители (законные представители) обучающихся:

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении, а также предупреждать классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут работу с детьми по формированию у них навыков здорового образа жизни и рационального питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Обучающиеся:

- имеют право получать горячее питание согласно утверждённого меню;
- вносят предложения по улучшению организации питания;
- обязаны выполнять указания дежурных по столовой учителей;
- обязаны соблюдать Правила поведения обучающихся в столовой, нормы личной гигиены и требования техники безопасности.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания обучающихся;
- примерное двухнедельное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурного режима в холодильных шкафах;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- табель учёта посещаемости столовой;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- Журнал прихода - расхода продуктов;
- Журнал контроля сроков реализации продуктов;
- Журнал учета сертификатов

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в гимназии :

- организуется информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.