ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
от 31.08.2022 г. протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МАОУ «Гимназии № 39 им. Файзуллина А. Ш.»
от 25.10.2022 г. № 413
_____ А.Ф.Ганиева

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 39 имени Файзуллина Агзама Шакировича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 39 имени Файзуллина Агзама Шакировича» городского округа город Уфа Республики Башкортостан (далее – Гимназия) разработано на основе:

- Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.),
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ,
- Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,
- СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СанПиН 2.2.4.3359-16 (постановление Минздрава России от 21.06.2016г. № 81),
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой 18.05.2020 года,
- Устава Гимназии.

1.2. Положение разработано с целью организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса Гимназии.

1.3. Положение определяет порядок организации питания обучающихся в Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Гимназии и родителями (законными представителями).
1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Гимназии.
1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, утверждается приказом директора Гимназии.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основной целью организации горячего питания обучающихся является обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
2.2. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся Гимназии являются:
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания среди учащихся;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Гимназии.
3.2. Организация питания учащихся в Гимназии, режим питания обеспечиваются в соответствии с государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.2.1. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся (ч.2 ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).
3.3. Общие принципы организации питания обучающихся в Гимназии:
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с изготовлением и оборотом пищевой продукции;
- соответствие энергетической ценности рационов энергозатратам;
- соответствие химического состава рациона физиологическим потребностям организма человека в макро- (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение рациона здорового питания максимально разнообразным питанием с оптимальным его режимом;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающей сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.

3.4. Для организации питания учащихся 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 Российской Федерации.

3.5. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока-приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 15-дневного меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов, 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.).

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

3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками организации, оказывающей услугу по питанию, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими

предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.9. Приказом директора Гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания

4.1. Организация питания обучающихся осуществляется с привлечением сторонней организацией, осуществляющей деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации, на основании заключенного договора.

4.2. При организации питания Гимназией для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания и соблюдаться требования, установленные п.3.4.3 СП 2.4.3648-20:

- количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен;
- число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту;
- при обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

4.3. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим (п.3.4.18 СП 2.4.3648-20).

4.4. На основании рациона питания разрабатывается примерное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для обеспечения учащихся горячим питанием.

4.5. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам учащихся (7-11 и 12-18 лет).

4.6. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается директором Гимназии (п.1.8.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель.

4.7. Примерное меню согласовывается с территориальным органом исполнительной власти уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и руководителем учреждения.

4.8. Для обучающихся 1 смены предусматривается организация горячих завтраков. Для обучающихся 2 смены предусматривается организация горячих обедов.

4.9. Для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов организуется бесплатное двухразовое горячее питание:

– для обучающихся в 1 смену – завтрак и обед;
– для обучающихся во 2 смену – обед и полдник.

4.10. Для признания школьника относящимся к категории «обучающийся с ОВЗ» родитель (законный представитель) представляет в Гимназию:
– заявление установленного образца на имя директора;
– копию заключения психолого-медико-педагогической комиссии с определением адаптированной образовательной программы (оригинал для обозрения).

4.11. Для признания обучающегося относящимся к категории «учащийся из многодетной семьи» родитель (законный представитель) один раз в начале первого полугодия учебного года представляет в Гимназию:
– заявление установленного образца на имя директора;
– копию удостоверения многодетной семьи (оригинал для обозрения).

4.12. Для признания обучающегося относящимся к категории «учащийся из малообеспеченной семьи, в которой среднедушевой доход ниже прожиточного минимума по городу Уфа» родитель (законный представитель) представляет в Гимназию:
– заявление установленного образца на имя директора (один раз в год, в начале первого полугодия учебного года),
– справку установленного образца, выдаваемую органами социальной защиты населения по месту их жительства либо пребывания (оригинал) – два раза в течение учебного года, в начале первого и второго полугодий.

4.13. Обучающийся признается относящимся к льготной категории со дня предоставления заявления и документов, перечисленных выше, в Гимназию.

4.14. Директор Гимназии не позднее двух рабочих дней, следующих за днем поступления документов, должен рассмотреть заявление и издать приказ о постановке ребенка на льготное питание.

4.15. Организация, осуществляющая питание детей в Учреждении, должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию (п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

4.16. В Гимназии питание обучающихся осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.17. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Гимназии режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора ежегодно.

4.18. Организация отпуска горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.19. Учителя должны сопровождать класс на каждый прием пищи. Сопровождающие обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.20. Ответственный за питание на первом уроке собирает по всему учреждению сведения об отсутствующих.

4.21. 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 по вопросам питания обучающихся.

5. Организация питьевого режима

5.1. В Гимназии осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

5.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

5.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной

питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

6. Гигиенические требования к режиму питания обучающихся и организации приема пищи

6.1. Ежедневно перед началом работы столовой проводится уборка обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

6.2. Посадка детей в обеденных залах осуществляется при соблюдении социальной дистанции не менее 1,5 метров между классами. В обеденном зале одновременно могут находиться классы, из закрепленных кабинетов одного блока, расположенных на одном этаже, но не более 5.

6.3. Перед входом в обеденный зал обучающиеся каждого класса тщательно моют руки в умывальниках при обеденном зале с использованием мыла и обрабатывают антисептическим средством. При умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, бумажных полотенец (электрополотенец), дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

6.4. Не допускается пересечение потоков детей из разных классов во время мытья и обработки рук, в связи с чем необходимо предусмотреть временной промежуток между заходами классов в обеденный зал.

6.5. После каждого класса с использованием вирулицидных средств обрабатываются краны умывальников и поверхность обеденных столов и стульев (скамеек).

6.6. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней.

6.7. Между приемами пищи проводится проветривание обеденного зала.

7. Контроль организации питания

7.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Гимназии осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

7.2. В Учреждении осуществляется родительский контроль за организацией питания обучающихся (Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020).

Порядок осуществления родительского контроля регламентируется Положением «О родительском контроле организации горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 39» городского округа город Уфа Республики Башкортостан» (приказ по Гимназии от 11.05.2016 г. № 336).

7.3. Систематический контроль за ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплиной при производстве и реализации продукции школьного питания осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

7.4. Гимназия разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

7.5. Во время организации внеклассной работы педагогическому коллективу рекомендуется проведение бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в «Уголке здоровья» и т.п.

8. Заключительные положения

8.3. Настоящее Положение вступает в действие с момента его утверждения директором Гимназии.

8.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

8.5. Лица, виновные в нарушении норм настоящего Положения, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях, не урегулированных настоящим Положением, должностные лица Гимназии руководствуются действующим законодательство Российской Федерации.