

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МАГАДАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение для обучающихся
по адаптированным образовательным программам

**«Магаданский областной центр образования № 1»
(ГКОУ «МОЦО № 1»)**

ул. Лукса, д. 8-а, г. Магадан, 685030, Российская Федерация
65-07-51 директор, 65-09-55 бухгалтерия, 65-09-57 факс
65-07-51 факс/приемная, e-mail: sksch19@mail.ru

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол № 3 от 28.12.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор А.П. Симонов
Приказ директора
от 29.12.2021 г. № 238



Локальный акт № 3

**Положение
об организации питания учащихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в ГКОУ «Магаданский областной центр образования №1» (далее ГКОУ «МОЦО №1») (далее – "Положение ") разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25 марта 2019 года N 6, Уставом ГКОУ «МОЦО №1» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в ГКОУ «МОЦО №1», определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в ГКОУ «МОЦО №1».

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность центра по вопросам питания, рассматривается на родительском собрании и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГКОУ «МОЦО №1»).

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

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

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГКОУ «МОЦО №1») является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 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 ГКОУ «МОЦО №1».

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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 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 СанПиНу 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10 (21-дневного меню);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация ГКОУ «МОЦО №1» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация ГКОУ «МОЦО №1» 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.

3.6. Режим питания в ГКОУ «МОЦО №1» 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 от 25 марта 2019 года № 6.

- 3.7. Питание в ГКОУ «МОЦО №1» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двадцати однодневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиНу 2.4.5.2409-08).
- 3.8. Примерное 10 (21-дневное) меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с территориальным отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором центра. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками ГКОУ «МОЦО №1», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
- 3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно ГКОУ «МОЦО №1». Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 3.13. Директор ГКОУ «МОЦО №1», шеф-повар являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.
- 3.14. Приказом директора ГКОУ «МОЦО №1» из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:
- организацией работы классных воспитателей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в ГКОУ «МОЦО №1»;
 - посещением столовой обучающимися;
 - учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
 - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 3.15. Ответственность за организацию питания классного воспитателя в образовательном учреждении несет классный воспитатель, который:
- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
 - контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
 - организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;
- 3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание три раза в день.
- 3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтер по питанию.

4. Порядок организации питания обучающихся в ГКОУ «МОЦО №1».

- 4.1. Питание в ГКОУ «МОЦО №1» учреждении организуется за счет средств областного бюджета.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий. В центре режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора центра ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по ГКОУ «МОЦО №1» обеспечивает сопровождение обучающихся классными воспитателями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные воспитатели, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов классными воспитателями и педагогами.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, согласно приказа, директора ГКОУ «МОЦО №1» на учебный год. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора центра. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в центре;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Контроль организации горячего питания в центре:

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в центре, органами Роспотребнадзора.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная комиссия (бракеражная комиссия).

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в центре утверждается директором центра в начале каждого учебного года.

6. Ответственность

6.1. Все работники центра, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

6.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.