

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

ГБОУ «ЦСиО «Олимп» Москомспорта

Енюшин В.Ю.

«____» _____ 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Центр спорта и образования «Олимп» Департамента спорта города Москвы

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Центр спорта и образования «Олимп» Департамента спорта города Москвы (далее – Положение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45;
- Гигиеническими требованиями к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.1178-02, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.11.2002 г. № 44 (раздел 2.12).
- Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 06.11.2001 г. № 31.
- Уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Центр спорта и образования «Олимп» Департамента спорта и туризма города Москвы (далее – Учреждение),
- Положением о комиссии по осуществлению производственного контроля с участием родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации рационального питания обучающихся в Учреждении по осуществлению контроля за организацией питания, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Учреждения и родителями (законными представителями), вопросы питания детей.

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

II. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

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

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности 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.

III. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения.

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. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на бесплатной основе.

3.5. Администрация Учреждения 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.

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

3.7. Питание в Учреждении организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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 горячих завтраков и обедов для организации питания в Учреждении осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки

товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» заключается договор.

3.10. 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.

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

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

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

- организацией работы классных руководителей с обучающимися и родителями по вопросу горячего питания в школе;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.14. Ответственность за организацию питания классного коллектива в Учреждении несет классный руководитель, 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 учащихся.

IV. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

4.1. Питание в Учреждении организуется за счет субсидий на финансовое обеспечение выполнения Государственного задания и субсидии на иные цели.

4.2. Ответственность за организацию питания возлагается на директора.

4.3. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор и ответственный за питание в соответствии с действующим законодательством.

4.4. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором Учреждения. Меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются на официальном сайте Учреждения.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания, буфетчицы, врача, учителя. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Питание обучающихся в Учреждении осуществляется только в дни учебных занятий.

4.7. Для обучающихся предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак, обед).

4.8. При организации питания необходимо руководствоваться требованиями СанПиН 2.4.2.1178-02 (раздел 2.12), СП 2.3.6.1079-01), СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.9. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы (5 дней).

4.10. Для приема пищи предусматриваются перемены не менее 10-20 минут каждая. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

4.11. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка и количество питающихся предоставляется классным руководителем за 3 дня и уточняется накануне не позднее 10 часов.

4.12. Классные руководители и учителя сопровождают обучающихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.

4.13. Для обучающихся 5-11 классов предусматривается организация двухразового бесплатного горячего питания (завтрак, обед), для обучающихся из социально-незащищенных и многодетных семей бесплатно организуется двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.14. Питание в Учреждении организовано на основе примерного циклического 12-ти дневного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся общеобразовательных учреждений. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

4.15. К категории многодетных семей относятся семьи, представившие зарегистрированное в Москве удостоверение многодетной семьи, с отметкой о продлении регистрации до конца текущего года.

4.16. Исходный список учащихся на бесплатное питание на 1 сентября нового учебного года и дальнейшие изменения списков утверждается приказами директора.

для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

совместно с руководителями структурных подразделений учреждения постоянно вести текущий учёт движения контингента учащихся;

V. АЛГОРИТМ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ПИТАНИЕ

5.1. Ответственный за питание в Учреждении ежедневно контролирует поступающие на пищеблок продукты.

5.2. Осуществляет контроль за организацией и качеством питания в соответствии с Положением о комиссии по осуществлению контроля за организацией питания и расписываться в бракеражном журнале.

5.3. Каждое утро ответственный за питание прорабатывает сведения об отсутствующих и передает полученные данные по количеству питающихся на текущий день в столовую.

5.4. Ответственный по питанию заполняет необходимые документы:

- табель заказанного и отпущенного питания;
- табель отсутствующих по Учреждению;
- До 12 часов текущего дня ответственный по питанию должен сделать корректировку заказа по следующему графику:
 - с понедельника на среду,
 - со вторника на четверг,
 - со среды на пятницу,
 - с четверга на понедельник новой недели
 - с пятницы на вторник следующей недели.

5.5. С целью правильного расходования бюджетных средств необходимо при получении годового плана на новый финансовый год распределить средства по кварталам и месяцам в зависимости от количества учебных дней и контролировать их расход ежемесячно и поквартально.

VI. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, в столовой учреждения;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания обучающихся.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

своевременно предупреждать медицинского работника или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания, а также о нормах гигиены и правилах поведения в столовой во время приема пищи.

VII. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

7.1. Контроль за организацией питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора.

7.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в Учреждении осуществляют специально созданная комиссия по осуществлению контроля за организацией питания.

VIII. ОТВЕТСТВЕННОСТИ СТОРОН

8.1. Администрация Учреждения несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.

8.2. Комбинат питания несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи.