

ПРИНЯТО

Советом гимназии

Протокол № 1

«30 »августа 2023 г

УТВЕРЖДЕНО

Директор МАОУ «Гимназия № 56»

М.В.Никитина

Приказ № 460 от 30.08.2023

Положение

об организации питания и работе столовой МАОУ «Гимназия № 56»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ, Устава МАОУ «Гимназия № 56» (далее - Гимназия), действующего законодательства в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, утвержденными для общеобразовательных учреждений

1.2. Положение регламентирует порядок организации питания обучающихся, учителей сотрудников в столовой Гимназии.

2. Организация питания в столовой.

2.1. Питание обучающихся осуществляется за счет родительских средств, за исключением обучающихся, которые имеют право на бесплатное питание в соответствии с действующим законодательством.

2.2. Контингент обучающихся, освобождаемых от оплаты за питание, формируется на основе заявлений и справок о доходах семьи, предоставленных родителями (законными представителями в соответствии с нормативными документами регламентирующими постановку на бесплатное питание.

2.3. График питания обучающихся составляется в соответствии с режимом учебных занятий в начале учебного года.

2.4. Организацию питания в Гимназии осуществляет ООО «Манго». Взаимоотношения Гимназии с организатором питания ООО «Манго» регулируются на основе договора.

2.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

2.6. Приказом директора создается комиссия по организации бесплатного комплексного питания, учащихся с 1-4 класс с обязательным включением следующих специалистов:

заместитель директора по экономическим вопросам, представитель администрации Гимназии (ответственный за организацию бесплатного комплексного питания 1-11 классы, комплексного питания 5-11 классы), медицинский работник.

2.7. Приказом директора создается бракеражная комиссия, с обязательным включением следующих специалистов: медицинский работник, работник пищеблока ООО «Манго» и представитель администрации Гимназии (ответственный за организацию бесплатного комплексного питания 1-11 классы, комплексного питания 5-11 классы).

2.8. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» работником пищеблока ООО «Манго». Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Проверяется вес порционных блюд, соответствие выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.9. Ежедневно в обеденном зале и на сайте Гимназии вывешивают, согласованное с директором Гимназии, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

2.11. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

3. Организация питания обучающихся в столовой.

3.1. Ежедневно классный руководитель подаёт заявку по количеству питающихся детей, с указанием всех категорий (бесплатники, с доплатой).

3.2 Обслуживание обучающихся горячим питанием, осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой и с использованием линий раздачи.

3.3. Комплексное горячее питание организовано по классам для обучающихся I и II смены, на переменах продолжительностью 20 минут. За каждым классом в столовой закреплен определенный обеденный стол.

3.4. В столовой организована работа свободной раздачи.

3.5 Организована работа буфета с 9.00 до 16.00

3.4. В рамках проекта «Школьная карта» оплата в столовой может производиться:

- обучающимися и сотрудниками - наличными средствами, по картам (в форме безналичной оплаты).

- классными руководителями за комплексное горячее питание обучающихся - с помощью «Карты класса» (в форме безналичной оплаты).

4. Организация питания педагогов и сотрудников в столовой.

4.1. Для сотрудников Гимназии в столовой выделена отдельная зона питания.

4.2. Обслуживание происходит в течение всего времени работы столовой.

5. Организация питьевого режима.

5.1 В Гимназии имеется централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

5.2 Питьевой режим в Гимназии организован в форме: стационарные питьевых фонтанчиков, расположенных в общедоступных местах. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Гимназии.

5.3 На раздаче в столовой в продаже имеется вода расфасованная в емкости.

5.4. Медицинский кабинет обеспечивается бутилированной водой и достаточным количеством одноразовых стаканчиков, а также контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

6. Требования к организации здорового питания и формированию меню.

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, разрабатывается рацион питания обучающихся, который предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

6.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Гимназии, составляется меню на период 10 дней.

6.3. Меню разрабатывается ООО «Манго», обеспечивающим питание и согласовывается директором Гимназии, а также с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.4. Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона.

6.5. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6.7. Меню для питания обучающихся составляется из свежеприготовленных блюд.

6.8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день.

6.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов, изготовление блюд и кулинарных изделий, прописанных в САНПиН.

6.10. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность.

7. Обеспечение деятельности столовой.

7.1. Питание осуществляется в помещении, находящемся в основном здании Гимназии, площадь обеденного зала и количество посадочных мест соответствуют требованиям САНПиН.

7.2. Для сбора твердых бытовых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры. Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров. Сжигание мусора не допускается.

7.3. При обеденном зале столовой установлены раковины для мытья рук, а также электрополотенца в количестве 2 штук, в соответствии с требованиями САНПиН.

7.4. Обеспечивается достаточное количество чистой посуды (из расчета 2 комплекта на одно посадочное место) стеклянной, фаянсовой и из нержавеющей стали.

7.5. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7.6. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы обрабатываются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

7.7. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется, администрацией Гимназии: директором, заместителями директора по УВР, руководителем социально-оздоровительного комплекса, куратором организации комплексного питания, медицинскими работниками на основании действующего договора, а также представителями Родительского контроля.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5c47b46a01b324aa20416f3c17abbcb3

Владелец: Никитина Марина Викторовна

Действителен: с 15.05.2023 до 07.08.2024