

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор гимназии

_____ С.Ф. Сеничева

31 августа 2023 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
О РАЦИОНАЛЬНОМ ПИТАНИИ
В МАОУ ГИМНАЗИИ № 69 ИМЕНИ СЕРГЕЯ ПАХНО**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года в пункте 15 части третьей статьи 28 к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относит создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации. В соответствии со статьями 22, 223 Трудового кодекса Российской Федерации ТК РФ работодатель обязан обеспечивать бытовые нужды работников. В этих целях работодателем по установленным нормам оборудуются помещения для приёма пищи; Пунктом 1. Положения об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений (утв. Министерства образования и науки РФ от 27 марта 2006 г. N 69) предусмотрено, что для педагогических работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается. Работникам образовательного учреждения обеспечивается возможность приема пищи одновременно вместе с обучающимися, воспитанниками или отдельно в специально отведенном для этой цели помещении.

1.2. Основными задачами при организации питания в школе, являются: содействие решению кадровой проблемы; сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности; социальная поддержка работников образования; обеспечение качества предоставляемых образовательных услуг населению; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

II. Организация питания работников государственных (муниципальных) образовательных организации .

2.1. Настоящее положение распространяется на организации, в которых имеются пищеблоки с полным технологическим циклом приготовления пищи.

2.2. Питанием обеспечиваются все категории работников за счет собственных средств и работающих в этот день.

2.3. Работники по желанию могут обедать вместе с обучающимися (воспитанниками) или отдельно в специально отведенном для этих целей стола.

Настоящее Положение определяет: Общие принципы организации питания педагогических работников и служащих; Порядок организации питания в школе; Порядок осуществления контроля по организации питания; Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором школы.

4. Ответственность за организацию питания

4.1. Организации возлагается на руководителя организации: за предоставление и организацию питания учащихся; за осуществление контроля за организацией питания;

4.2. медицинскую сестру: за своевременное оформление меню; за качество и ассортимент, поступающих продуктов и качество готовых блюд;

4.3. повара: за приготовление блюд для работников организации согласно меню; за соблюдение технологии и качество приготавливаемых блюд.

4.4. работников организации: за соблюдение правил санитарии и личной гигиены при приеме пищи; за оплату питания.

5. Общие принципы организации питания в школе

5.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

5.2. В общеобразовательном учреждении, в соответствии с установленными требованиями СанПиН, должны быть созданы следующие условия для организации питания педагогических работников и служащих:

- Предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- Предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- Разработано, утверждено директором учреждения и согласовано с руководителем территориального органа примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней).
- Разработан и утвержден порядок питания (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания).

5.3.Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием педагогических работников и служащих, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

5.4.Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях, утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189.

5.5.Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

5.6.Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

6.Порядок организации питания в школе

6.1. Питание в образовательном учреждении организуется в дни занятий. Режим питания утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте

7.2. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), и стоимость.

7.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме: 6 дней - с понедельника по субботу включительно, в режиме работы школы. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается три перемены по 15 минут. Для поддержания порядка в столовой организуется дежурство педагогических работников.

7.4.Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы.

Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. 7.5.Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия.

Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

8.1. Директор гимназии:

- Несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации,

Краснодарского края, федеральными санитарными правилами и нормами, настоящим Положением;

- Обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- Назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в гимназии;
- Обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания педагогических работников, а также Совета гимназии;.

8.2. Ответственный за организацию питания в гимназии:

- Координирует и контролирует деятельность работников пищеблока;
- Формирует сводный список педагогических работников и служащих;
- Предоставляет списки учащихся для расчета средств;
- Вносит предложения по улучшению организации питания.

9. Документация

В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию): Положение об организации питания обучающихся.

9.1. Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

9.2. Приказы директора, регламентирующий организацию питания.

- Приказ «О питьевом режиме» образовательного учреждения;
- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в гимназии»;
- Приказ «О создании бракеражной комиссии»

9.3. Нормативно-правовое обеспечение организации горячего питания в гимназии
Федеральные законы, регламентирующие организацию горячего питания в гимназии:

- Региональные законы, регламентирующие организацию горячего питания в школе;
- Муниципальные постановления, регламентирующие организацию горячего питания в гимназии.