

СОГЛАСОВАНО

Решение педагогического совета
НЧОУ «АЛЬНАИР»
протокол №1
от «30» августа 2022

УТВЕРЖДЕНО

Решением № 22/8 Учредителя
НЧОУ «АЛЬНАИР»
от «30» августа 2022 года
Генеральный директор ООО «СИРИУС»
Желтоухова А.А.
«30» августа 2022 года

Положение об организации питания и питьевого режима обучающихся в Негосударственном частном общеобразовательном учреждении «АЛЬНАИР» (новая редакция)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания и питьевого режима обучающихся в Негосударственном частном общеобразовательном учреждении «АЛЬНАИР» (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания и питьевого режима обучающихся в НЧОУ «АЛЬНАИР» (далее – «Школа»), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного питания обучающихся и укрепления здоровья обучающихся, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом Школы.

1.4. Действие Положения распространяется на всех обучающихся в Школе.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Положение определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в Школе, устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в Школе 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.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Для организации питания обучающихся Школы привлекается компания, которая организует поставку готовых блюд согласно утвержденному меню. Меню до начала использования утверждается директором Школы и согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Московской области.

3.3. Компания-поставщик обязана иметь:

- заявки на питание;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- ведомость контроля за рационом питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- копии примерного 20-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Московской области;
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книгу отзывов и предложений.

3.4. Режим питания в Школе определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

3.5. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемым образцом менюготавливаемых блюд (приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.6. На поставку питания Школа заключает с кейтеринговой компанией (далее – «Поставщик») договор поставки готовых блюд. Поставщик должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, а также обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся Школы, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.8. Директор Школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание обучающихся Школы организуется согласно договору об оказании образовательных услуг между родителями (законными представителями) обучающегося и Школой.

4.2. Ежедневное меню согласовывается с заместителем директора Школы и размещается в помещении столовой Школы на раздате, а также на информационных сенсорных интерактивных экранах.

4.3. Отпуск питания обучающимся организуется для каждого класса по графику приема пищи на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 30 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Школе график приема пищи обучающимися утверждается приказом директора Школы ежегодно.

4.4. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой Школы. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение общественного порядка и контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется с использованием линии раздачи.

4.6. Проверку качества готовой пищевой продукции осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – «Бракеражная комиссия»). Результаты проверок заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.7. При организованных перевозках обучающихся автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся длительностью менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («сухой паёк»), а свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 07:00) - должно быть организовано горячее питание.

4.8. Выдача готовой продукции для раздачи разрешается только после проведения контроля Бракеражной комиссией, которая проверяет качество готовых блюд, соответствие их меню. Результаты контроля Бракеражной комиссией регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции Школы (Приложение 1).

4.9. Ответственный за организацию питания в Школе входит в состав Бракеражной комиссии и:

- проверяет ассортимент меню;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- передает заявку для составления меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков, обедов, полдников;
- отвечает за питьевой режим в Школе.

4.10. Поставщик, помимо организации питания согласно утвержденному 20-дневному меню, обеспечивает на территории Школы дополнительное питание (буфетную продукцию). Любое лицо, находящееся на территории Школы, за плату может приобрести дополнительное питание (буфетную продукцию). Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) утверждается Поставщиком с учетом ограничений санитарно-эпидемиологических норм и правил, а также по согласованию с директором Школы.

4.11. Для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в индивидуальном порядке организовано соответствующее питание на основании представленных родителями (законными представителями обучающегося) назначений лечащего врача.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА В ШКОЛЕ

5.1. Питьевой режим в Школе, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

5.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

5.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый обучающийся, принимающий участие в мероприятиях, должен быть обеспечен питьевой водой.

5.1.4. При наличии кулеров, последние 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.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение обучающихся диетическим питанием (при наличии письменных рекомендаций врача);
- вносить предложения по улучшению питания обучающихся.

6.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

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

- своевременно предупреждать классного руководителя и ответственного за организацию питания об имеющихся у обучающегося аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. ИНФОРМАЦИОННО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ РАБОТА И МОНИТОРИНГ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует на постоянной основе информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;
- изучает рацион питания обучающихся с целью обеспечения сбалансированного здорового питания обучающихся;
- организует систематическую работу с родителями обучающихся, проводит мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни;
- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей обучающихся.

7.2. Вопросы организации питания и предложения по улучшению питания выносятся на обсуждение в рамках общешкольных, классных и/или индивидуальных встреч с родителями обучающихся, в отчет по самообследованию Школы.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

8.1. Директор Школы создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет ответственность за организацию питания обучающихся в Школе.

8.2. К началу учебного года директором Школы издается приказ о назначении ответственного за организацию питания в Школе, создании Бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности.

8.3. Контроль за организацию питания в Школе осуществляет директор, ответственное лицо за организацию питания в Школе, Бракеражная комиссия.

8.4. Директор Школы обеспечивает выполнение условий договора с компанией, которая организует поставку готовых блюд в Школу.

8.5. Бракеражная комиссия Школы осуществляет контроль:

- качества готовой продукции: осуществляет бракераж, который включает органолептическую оценку (внешний вид, консистенция, запах и вкус, температурный режим) принимаемых готовых блюд с занесением результатов в журнал бракеража готовой пищевой продукции (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного обучающегося;
- выполнения норм потребления пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

8.6. Лицо, ответственное за организацию питания, также:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания обучающихся;
- инициирует, разрабатывает и контролирует работу по формированию культуры питания у обучающихся;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности обучающихся качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

8.7. Классные руководители:

- ежедневно подают списки обучающихся, отсутствующих в Школе, ответственному за организацию питания;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни, потребности в сбалансированном и рациональном питании, выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы правильного и здорового питания обучающихся;
- вносят на обсуждение педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

8.8. Контроль за организацией питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Положение является локальным нормативным актом Школы.

9.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

9.3. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ЖУРНАЛ
бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание