

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МАОУ Гимназия № 13 «Академ»
протокол № 12
от «10» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 13 «Академ»

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей
МАОУ Гимназия № 13 «Академ»
протокол № 2
от «10» июня 2021 г.

_____ Л.П. Юдина
Приказ № 178-п
от «11» июня 2021 г.
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

в муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении «Гимназия № 13 «Академ»

г. Красноярск
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 13 «Академ» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Гимназия № 13 «Академ» (далее – Гимназия), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации;

- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации;

- МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации;

- Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- постановлением Правительства Красноярского края от 05.04.2016 № 155-п «Об утверждении Порядка обращения обучающихся с

ограниченными возможностями здоровья в случае приобретения ими полной дееспособности до достижения совершеннолетия, родителей (законных представителей) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за получением денежной компенсации взамен обеспечения бесплатным горячим завтраком и горячим обедом и Порядка ее выплаты»;

- Постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)»;

- приказом министерства образования Красноярского края от 22.08.2017 № 35-11-04 «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги органами местного самоуправления муниципальных районов и городских округов Красноярского края по переданным полномочиям по обеспечению горячим завтраком и горячим обедом обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающих в интернатах указанных организаций»;

- Постановлением администрации г. Красноярска от 27.06.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях города Красноярска»;

- Постановлением администрации г. Красноярска от 21.04.2011 № 140 «Об утверждении положения об организации деятельности групп продленного дня в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Красноярска»;

- Уставом МАОУ Гимназии № 13 «Академ».

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса гимназии, а также на организатора питания.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, утверждается приказом директора гимназии.

1.5. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, питанием без взимания платы отдельных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы Гимназии по графику, утвержденному директором Гимназии.

Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных организатором питания в соответствии с примерным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю и утвержденным директором Гимназии.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями при организации питания обучающихся в Гимназии 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;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся в Гимназии являются:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;
- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- оптимальный режим питания;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, СанПиН 2.3.2.1078-01.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

3.2. Питание обучающихся в Гимназии организовано на основании гражданско-правового договора, заключаемого Гимназией либо МАУ «Центр питания» с организацией общественного питания (под которой в целях настоящего Положения понимается как юридическое лицо, так и индивидуальный предприниматель, осуществляющие деятельность в сфере

общественного питания), определяемой в соответствии с Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

3.3. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы Гимназии:

- ул. Академгородок, 17г – с понедельника по субботу;
- ул. Академгородок, 19г – с понедельника по пятницу.

Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.4. Координацию работы по организации питания в Гимназии осуществляет главное управление образования администрации города Красноярск и МАУ «Центр питания».

3.5. В Гимназии в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТР ТС 021/2011 выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.).

Приказом директора Гимназии определяется лицо, ответственное за организацию питания, - работник, в функции которого входит осуществление контроля:

- за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.6. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, 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.

В столовой созданы условия для питания детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья: столовая располагается на 1 этаже Гимназии, что позволяет детям данной категории беспрепятственно посещать помещение для приема пищи.

3.7. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание (в том числе в электронном виде);
- 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;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (при наличии бракеражной комиссии);
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (при наличии бракеражной комиссии);
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- цикличное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкции по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- журнал учета проведения проверок.

3.8. Администрация Гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания.

Администрация Гимназии, ответственное лицо за организацию горячего питания в Гимназии совместно с классными руководителями осуществляет с обучающимися родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних

условиях.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГИМНАЗИИ

4.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе с письменного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного на имя директора Гимназии. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в Гимназии. Кратность и наименования приемов пищи определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.2. Питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при необходимости). Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.3. Питание в Гимназии организуется на основе циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник).

Меню утверждается руководителем организатора питания, согласовывается директором Гимназии.

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличиваются не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

4.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, лечебное и диетическое питание организуется в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.5. Организатор питания детей размещает в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда,

массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

3.10. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания и процентной надбавки.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.2.2821-10.

3.12. Приказом директора Гимназии назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.13. Питание обучающихся в Гимназии организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся. В связи с чем выделяются категории обучающихся:

- обеспечиваемые питанием за счет средств бюджета (бесплатно),
- обеспечиваемые питанием на договорной основе (за счет платы родителей (законных представителей)).

3.14. Меню рационов питания вывешиваются в обеденном зале, также размещаются на сайте Гимназии. При использовании автоматизированной продажи товаров с использованием пластиковой карты, привязанной к электронному виртуальному счету (услуга «электронная столовая»), меню также доступно в личном кабинете пользователя пластиковой карты.

3.15. Организатор питания осуществляет производственную деятельность в режиме работы Гимназии.

3.16. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом работы Гимназии.

3.17. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.18. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линии раздачи.

3.19. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов.

3.20. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бюджетной основе, устанавливается в соответствии с нормативными правовыми актами Красноярского края и правовыми актами муниципального образования г. Красноярск.

3.21. Стоимость организованного питания, предоставляемого обучающимся за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается организатором питания.

Стоимость питания, предоставляемого обучающимся за счет средств родителей (законных представителей) на линии раздачи по свободному выбору, определяется организатором питания по ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов с наценкой, предельный размер которой установлен постановлением администрации Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П «Об утверждении предельных надбавок (наценок)».

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Питание на внебюджетной основе (за счет средств родителей (законных представителей)) предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

5.2. Родители (законные представители) на классных родительских собраниях принимают решение о получении детьми питания организовано путем накрытия столов или индивидуально (самостоятельно) каждым ребенком через пункт раздачи.

5.3. При использовании услуги «электронная столовая» родители (законные представители) обучающихся перечисляют денежные средства на электронный виртуальный счет.

5.4. При наличии технической возможности обучающиеся могут расплачиваться за приобретаемые товары в столовой с использованием пластиковой карты, привязанной к электронному виртуальному счету (услуга «электронная столовая») и позволяющей организовать осуществление безналичных расчетов с организатором питания Гимназии.

5.5. Классные руководители классов, в которых обучающиеся получают питание организовано, ежедневно после первого урока предоставляют сведения организатору питания (в столовую Гимназии) о количестве детей, присутствующих на занятиях. При использовании услуги «электронная столовая» заявка организатору питания передается в электронном виде.

5.6. График организованного питания обучающихся утверждается приказом директора Гимназии.

5.7. Порядок организации питания отдельных категорий обучающихся без взимания платы определяется соответствующим локальным нормативным актом Гимназии.

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

6.1. Директор Гимназии:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Красноярского края, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Гимназии и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Гимназии ответственного за организацию питания в Гимназии;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания.

6.2. Ответственный за организацию питания в Гимназии:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников организатора питания;

- готовит проект приказа со сводным списком обучающихся для предоставления льготного питания и расчета средств на льготное питание;

- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и обедов по классам;

- формирует списки и ведет учет льготной категории детей;

- координирует работу в Гимназии по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Классные руководители:

- ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на учебный день (при использовании услуги «электронная столовая» в электронном виде);

- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков (обедов, полдников);

- не реже, чем один раз в неделю, предоставляют ответственному за организацию питания в Гимназии данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков (обедов, полдников);

- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

- выносят на обсуждение на заседаниях органов управления Гимназии, педагогического совета, на совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6.4. Медицинский работник:

- контролирует в ежедневном режиме соблюдение меню;

- выборочно (не реже одного раза в неделю) проверяет соответствие утвержденного меню фактическому меню;

- ежедневно проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты

осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- при вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление директору Гимназии;

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;

- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;

- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08;

- доводит до сведения своего непосредственного руководителя и директора Гимназии информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей, имеющих право на бесплатное питание;

- своевременно вносят плату за питание ребенка (перечисляют денежные средства на электронный виртуальный счет);

- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Гимназии для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся.

7. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Текущий контроль и ответственность за организацию питания обучающихся в Гимназии осуществляют лица, ответственные за организацию питания.

7.2. Контроль организации питания за счет средств бюджета осуществляется назначенным приказом директора работником Гимназии - ответственным за организацию горячего питания за счет средств бюджета.

Как правило, ответственным назначается социальный педагог. Ответственный за организацию горячего питания за счет средств бюджета несет персональную ответственность за организацию бесплатного питания.

7.3. Учёт и контроль поступающих бюджетных средств возлагается на бухгалтерию Гимназии.

7.4. Родительский контроль за организацией питания осуществляется группой родительского контроля в соответствии с Положением о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в Гимназии.

7.5. Ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество готовой продукции, реализуемой в гимназии, несет директор Гимназии.

7.6. В рамках контроля за организацией питания предусматривается:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором Гимназии;

- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным циклическим меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором, заключенным Гимназией (МАУ «Центр питания») с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации, в том числе:

- 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличия в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

- 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТу. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5 - 1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006.

7.7. В Гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Положение об организации питания обучающихся.
- 2) Положение об организации питания без взимания платы отдельных категорий обучающихся.
- 3) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.
- 4) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.
- 5) График питания обучающихся.
- 6) Список документов, необходимых для постановки обучающихся на льготное питание.
- 7) Другие документы (локальные нормативные акты, справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания).

7.8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания:

7.8.1. Уполномоченный директором Гимназии работник осуществляет контроль исполнения договора на безвозмездное пользование помещений и договора на оказание услуг питания.

7.8.2. Итоги проведенных проверок рассматриваются на методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

7.8.3. При получении представления от медицинского работника о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

7.8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор Гимназии обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора.

7.8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на безвозмездное пользование помещениями и договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в Гимназии проводится служебное расследование с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.