ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГИМНАЗИЯ № 1 ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
(ГБОУ гимназия № 1 г. Новокуйбышевска)
446201, Новокуйбышевск, ул. Ворошилова 12, тел. 9-95-05, 5-36-46. E-mail: school16@bk.ru

ПРИНЯТО
на Управляющем совете
протокол № 4
от«25» декабря 2014 г.
Председатель УС
_____ Д.С. Багров

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ гимназии №1
г. Новокуйбышевска
от 31 декабря 2014 г. № 588 – од
Директор
_____ Л.Г. Слепцова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания

1. Общие положения

1.1. Положение об организации горячего питания (далее-Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области гимназии №1 г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация) определяет порядок организации горячего питания обучающихся.

1.2. Организация горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области гимназии №1 г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области является частью методики здоровьесбережения школьников. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 N 276);
- Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.;
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;
- Постановления Главы г.о. Новокуйбышевск «Об утверждении максимальных размеров на завтраки и комплексные обеды для обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск»;
- договор № 237/1 по организации питания обучающихся, заключенного 27 декабря 2011 г. С НМУП «Фабрика школьного питания»;
- Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений.

1.4. Тезаурус:

- потребитель - обучающийся, использующий услуги общественного питания исключительно для личных нужд;

- исполнитель - организация, оказывающая потребителю услуги общественного питания.

1.5. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в столовой образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляет НМУП «Фабрика школьного питания» на основе договора (далее - ФШП).

В столовой образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал) обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи.

На основании гигиенических требований к условиям обучения в столовой образовательной организации для обучающихся организовано двух разовое горячее питание (завтрак и обед).

1.6. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией образовательной организации и утверждается директором образовательной организации.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) образовательная организация обязана своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления деятельности столовой.

1.7. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (столовой) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

1.8. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются - нормативные документы) обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

1.9. Исполнитель должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

1.10. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

II. Цели и задачи организации горячего питания

2.1. Цель организации горячего питания – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, работников образовательной организации в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся, работников образовательной организации являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся, работников образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- обеспечение льготным и платным питанием обучающихся, работников образовательной организации;
- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- реализация готовой продукции;
- реализация буфетной продукции.

2.5. График работы столовой:

Организация горячего питания - с 8.00 до 16.00 час.

Реализация буфетной продукции с 11.10 до 11.30 час., с 12.10 до 12.30 час.

2.7. Количество посадочных мест – 180.

III. Организация горячего питания

3.1. Организация горячего питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляется ФШП (исполнитель) в столовой образовательной организации, площадь которой соответствует проектной мощности.

Хозяйственные взаимоотношения между ФШП и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Исполнитель обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, установленного оборудования.

3.2. Горячее питание получают все участники образовательных отношений.

3.3. В летнее время горячее питание получают обучающиеся, посещающие лагерь дневного пребывания «Домовенок» в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды, буфетную продукцию.

3.5. Время получения обучающимися, работниками образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации, режима работы столовой, утвержденного директором образовательной организации.

3.6. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется заведующим производством, на основании 10 – дневного примерного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

Калькуляция меню производится бухгалтером ФШП – калькулятором в соответствии со Сборником рецептур.

3.7. Питание организуется по классам в соответствии режимом работы столовой, утвержденным директором образовательной организации. Классные руководители (1-4 классов) сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи. Контроль приема пищи в 5-11 классах осуществляет дежурный учитель по столовой.

3.8. Ежедневный учет обучающих, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора образовательной организации.

3.9. В дни отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание для него не осуществляется.

Перерасчет платы за питание производится только в случаях предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до непосещения образовательной организации. Передача информации о предполагаемом отсутствии обучающегося может осуществляться через секретаря руководителя по телефону.

Постановка на питание производится в порядке предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или

непосредственно ответственного за питание за один день до планируемого посещения образовательной организации.

В остальных случаях ответственность за не произведение перерасчета платы за питание лежит на родителях (законных представителях) обучающегося.

3.10. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися, воспитанниками, а также ведение бракеражного журнала.

В состав бракеражной комиссии, в обязательном порядке, входят представители:

- администрации образовательной организации;
- столовой;
- медицинских работников.

В состав бракеражной комиссии могут входить представители:

- Управляющего совета;
- педагогической общественности;
- родителей (законных представителей) обучающихся.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора образовательной организации.

3.11. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от ФШП, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой в бракеражный журнал.

3.12. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за соблюдение санитарно – гигиенических норм и качество питания обучающихся.

3.13. В компетенцию директора образовательной организации по организации работы столовой и пищеблока входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, столовой;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;

• ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
• заключение договора с ФШП.

IV.Требования к организации горячего питания обучающихся, в общеобразовательной организации

4.1. 10-дневное примерное меню образовательной организации подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

4.2. При организации горячего питания обучающихся следует руководствоваться следующими нормативными документами:

• СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»;
• СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
• методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

4.3. В питании обучающихся образовательной организации запрещается использовать:

• фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без теплой обработки (кипячение);
• творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек;
• сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;
• молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;
• зеленый горошек без термической обработки;
• макароны с мясным фаршем (по флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
• напитки, морсы без термической обработки, квас;
• грибы;
• макароны с рубленным яйцом, яичница –глазунья;
• пирожные и торты кремовые;
• жареные во фритюре пирожки, пончики;
• неизвестный порошок в качестве рыхлителей теста.

4.4. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

4.5. Контроль за соблюдением сороков прохождения медосмотра возлагается на ФШП и медицинскую сестру общеобразовательной организации.

4.6. Персонал ФШП обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

4.7. В пищеблоке образовательной организации категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте.

V. Обязанности ФШП

5.1. Транспортировка продуктов питания осуществляется ФШП на собственном специализированном транспорте, имеющем санитарный паспорт, за счет собственных средств.

5.2. Комплектование соответствующими кадрами с опытом работы в обеспечении обучающихся, воспитанников рациональным сбалансированным питанием, знающего основы организации и технологию питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.

5.3. Обеспечение работниками ФШП чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.

5.4. Внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания.

VI. Плата за питание.

6.1. Питание обучающихся в столовой организуется за счет средств:

6.1.1. субсидий, предоставленных за счет бюджетных средств городского округа Новокуйбышевск на частичное возмещение затрат отдельным категориям обучающихся, выделяемых на основании Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда:

- малообеспеченные обучающиеся, из семей, являющихся получателями детского пособия;
- из многодетных семей;
- опекаемые обучающиеся, сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей), на основании постановления Администрации городского округа Новокуйбышевск;
- обучающиеся – инвалиды (с ограниченными возможностями здоровья), на основании справки из Бюро медико – социальной экспертизы.

6.1.2. для остальных обучающихся за счет средств родителей.

6.2. Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание.

6.3. Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за завтраки и обеды устанавливается местным органом самоуправления и отражается в нормативно-правовых документах.

6.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством и на основании договора, заключенного между родителями (законными представителями) обучающегося и организацией Исполнителем.

6.5. Директор образовательной организации назначает ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей.

6.7. Ответственный за питание ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов). Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую до 14.00 часов.

VII. Мероприятия по улучшению организации горячего питания

7.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение доступности школьного питания.

7.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение

лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

7.3. Установление в практике организации питания обеспечения молоком обучающихся первой ступени обучения.

7.4. Использование новых форм обслуживания в столовой через ее переоснащение.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области гимназии №1 г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация).

1.2. Организация горячего питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области гимназии №1 г. Новокуйбышевска г.о. Новокуйбышевск Самарской области является частью методики здоровьесбережения школьников. Питание обучающихся должно отвечать принципам рационального и сбалансированного питания.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях укрепления здоровья обучающихся в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" (в ред. Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 N 276);
- Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.;
- Методические рекомендации по проведению профилактических мероприятий, направленных на охрану и укрепление здоровья обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 15.01.2008 №206-ВС;
- Постановления Главы г.о. Новокуйбышевск «Об утверждении максимальных размеров на завтраки и комплексные обеды для обучающихся общеобразовательных учреждений городского округа Новокуйбышевск»;
- договор № 237/1 по организации питания обучающихся, заключенного 27 декабря 2011 г. С НМУП «Фабрика школьного питания»;
- Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений.

1.4. Тезаурус:

- потребитель - обучающийся, использующий услуги общественного питания исключительно для личных нужд;

- исполнитель - организация, оказывающая потребителю услуги общественного питания.

1.5. Услуги общественного питания (далее именуются - услуги) оказываются в столовой образовательной организации.

Согласно Федеральному закону РФ от 29 декабря 2012 г. №273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляет НМУП «Фабрика школьного питания» на основе договора (далее - ФШП).

В столовой образовательной организации предусмотрено помещение для приема пищи (обеденный зал) обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи.

На основании гигиенических требований к условиям обучения в столовой образовательной организации для обучающихся организовано двух разовое горячее питание (завтрак и обед).

1.6. Режим работы столовой устанавливается самостоятельно администрацией образовательной организации и утверждается директором образовательной организации.

В случае временного приостановления оказания услуг (для проведения плановых санитарных дней, ремонта и в других случаях) образовательная организация обязана своевременно предоставить потребителю информацию о дате и сроках приостановления деятельности столовой.

1.7. Образовательная организация вправе самостоятельно устанавливать в месте оказания услуг (столовой) правила поведения для обучающихся, не противоречащие законодательству Российской Федерации (запрещение нахождения в верхней одежде и другие).

1.8. Исполнитель обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технических документах, других правилах и нормативных документах (далее именуются - нормативные документы) обязательные требования безопасности услуг для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

1.9. Исполнитель должен иметь ассортиментный перечень производимой им продукции общественного питания, соответствующий обязательным требованиям нормативных документов.

1.10. Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

II. Цели и задачи организации горячего питания

2.1. Цель организации горячего питания – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся, работников образовательной организации в течение учебного года и летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами организации горячего питания обучающихся, работников образовательной организации являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся, работников образовательной организации рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- обеспечение льготным и платным питанием обучающихся, работников образовательной организации;
- соответствие энергетической ценности;
- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели осуществляются следующие виды деятельности:

- приготовление завтраков, обедов;
- производство выпечки изделий из теста;
- реализация готовой продукции;
- реализация буфетной продукции.

2.5. График работы столовой:

Организация горячего питания - с 8.00 до 16.00 час.

Реализация буфетной продукции с 12.10 до 12.30 час.

2.7. Количество посадочных мест – 180.

III. Организация горячего питания

3.1. Организация горячего питания возлагается на образовательную организацию, организация общественного питания осуществляется ФШП в столовой образовательной организации, площадь которой соответствует проектной мощности.

Хозяйственные взаимоотношения между ФШП и образовательной организацией регулируются путем заключения договора.

Исполнитель обеспечивает столовую посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, осуществляет техническое обслуживание, установленного оборудования.

3.2. Горячее питание получают все участники образовательных отношений.

3.3. В летнее время горячее питание получают обучающиеся, посещающие лагерь дневного пребывания «Домовенок» в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

3.4. Исполнитель предоставляет завтраки, обеды, буфетную продукцию.

3.5. Время получения обучающимися, работниками образовательной организации горячего питания зависит от распорядка работы образовательной организации, режима, утвержденного директором образовательной организации.

3.6. Ежедневное меню утверждается директором образовательной организации, составляется заведующим производством, на основании 10 – дневного примерного меню, согласованного с Роспотребнадзором.

Калькуляция меню производится бухгалтером ФШП – калькулятором в соответствии со Сборником рецептур.

3.7. Питание организуется по классам в соответствии режимом работы столовой, утвержденным директором образовательной организации. Классные руководители сопровождают обучающихся и контролируют прием ими пищи.

3.8.Ежедневный учет обучающих, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания в образовательной организации, назначенный приказом директора образовательной организации.

3.9. В дни отсутствия обучающегося в образовательной организации по уважительной причине (по болезни, в связи с участием во внешкольных мероприятиях, смотрах, конкурсах и т.п.) питание для него не осуществляется.

Перерасчет платы за питание производится только в случаях предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или непосредственно ответственного за питание за один день до непосещения образовательной организации. Передача информации о предполагаемом отсутствии обучающегося может осуществляться через секретаря руководителя по телефону.

Постановка на питание производится в порядке предварительного предупреждения родителями (законными представителями) классного руководителя (а тот предупреждает ответственного за питание) или

непосредственно ответственного за питание за один день до планируемого посещения образовательной организации.

В остальных случаях ответственность за не произведение перерасчета платы за питание лежит на родителях (законных представителях) обучающегося.

3.10. Приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год в образовательной организации создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль за качеством пищи до приема ее обучающимися, воспитанниками, а также ведение бракеражного журнала.

В состав бракеражной комиссии, могут входить представители:

- педагогической общественности;
- администрации;
- столовой;
- Управляющего совета;
- медицинских работников.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора образовательной организации.

3.11. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от ФШП, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой в бракеражный журнал.

3.12. Медицинская сестра, администрация и педагогические работники образовательной организации несут ответственность за соблюдением санитарно – гигиенических норм, режима и качество питания обучающихся.

3.13. В компетенцию директора образовательной организации по организации работы столовой и пищеблока входит:

- ежедневное утверждение меню;
- контроль за состоянием производственной базы пищеблока, столовой;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;

- ответственность за функционирование столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм;
- заключение договора с ФШП.

IV.Требования к организации горячего питания обучающихся, в общеобразовательной организации

4.1. 10-дневное примерное меню образовательной организации подлежит обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

4.2. При организации горячего питания обучающихся следует руководствоваться следующими нормативными документами:

- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
- методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах.

4.3. В питании обучающихся образовательной организации запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без теплой обработки (кипячение);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек;
- сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности;
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а так же для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, фаршмаг из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница –глазунья;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестный порошок в качестве рыхлителей теста.

4.4. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

4.5. Контроль за соблюдением сороков прохождения медосмотра возлагается на ФШП и медицинскую сестру общеобразовательной организации.
4.6. Персонал ФШП обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

4.7. В пищеблоке образовательной организации категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте.

V. Обязанности ФШП

5.1. Транспортировка продуктов питания осуществляется ФШП на собственном специализированном транспорте, имеющем санитарный паспорт, за счет собственных средств.
5.2. Комплектование соответствующими кадрами с опытом работы в обеспечении обучающихся, воспитанников рациональным сбалансированным питанием, знающего основы организации и технологию питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, к работе на производственно-технологическом и холодильном оборудовании.
5.3. Обеспечение работниками ФШП чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовой.
5.4. Внедрение новых технологий здорового питания, различных форм обслуживания.

VI. Плата за питание.

6.1. Питание обучающихся в столовой организуется за счет средств:

6.1.1. субсидий, предоставленных за счет бюджетных средств городского округа Новокуйбышевск на частичное возмещение затрат отдельным категориям обучающихся, выделяемых на основании Постановления Главы городского округа Новокуйбышевск на каждого обучающегося, получающего горячее питание в виде завтрака или обеда:

- обучающиеся, из семей, являющихся получателями детского пособия;
- из многодетных семей;
- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (опекаемые);
- с ограниченными возможностями здоровья;

6.1.2. для остальных обучающихся за счет средств родителей.

6.2. Родители осуществляют ежемесячные взносы на питание.

6.3. Стоимость питания на один день и ежедневная родительская плата за завтраки и обеды устанавливается местным органом самоуправления и отражается в нормативно-правовых документах.

6.4. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию в соответствии с действующим законодательством.

6.5. Директор образовательной организации назначает ответственного за питание с определением его функциональных обязанностей.

6.7. Ответственный за питание ведет учет количества фактически полученного обучающимися питания (завтраков и обедов). Заявка на количество питающихся ежедневно предоставляется в столовую до 14.00 часов.

VII. Мероприятия по улучшению организации горячего питания

7.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается обеспечение сбалансированным питанием на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение доступности школьного питания.

7.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

7.3. Установление в практике организации питания обеспечения молоком обучающихся первой ступени обучения.

7.4. Использование новых форм обслуживания в столовой через ее переоснащение.

Прошнуровано,
пронумеровано и скреплено печатью

10 (десять) листов

Директор
ГБОУ гимназии №1 г. Новокуйбышевска

Л.Г. Слепцова