

**Частное учреждение общеобразовательная организация
«Европейская гимназия»**

«Утверждаю»

Директор ЧУОО «Европейская гимназия»

Боганцев И.А.

Приказ № С-93.1 от
«05» апреля 2019 г.



**Положение
об организации питания в
Европейской гимназии**

Москва

2019 г.

**Положение
об организации питания в Европейской гимназии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания гимназистов ЧУОО Европейская гимназия (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26, уставом ЧУОО «Европейская гимназия» .

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания гимназистов ЧУОО «Европейская гимназия», определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех гимназистов.

2. Организационные принципы

2.1. Способ организации питания

2.1.1 В ЧУОО Европейская гимназия организовано 4 разовое горячее питание в помещении столовой.

2.1.2. По вопросам организации питания Гимназия взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание гимназистов организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.2. Режим организации питания

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора гимназии в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Горячее питание предоставляется в дни работы гимназии пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания гимназии, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора гимназии.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для создания условий организации питания в гимназии в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется централизованно через систему Меркурий.

2.3.3. Для организации питания сотрудники ответственные за питание (заведующая производством и медицинская сестра) ведут и используют следующие документы:

– журнал входного контроля продуктов поступающих на склад;

- журнал скоропортящихся продуктов
- журнал «Здоровье» (на наличие гнойничковых заболеваний)
- журнал бракеража готовой продукции
- журнал С витаминизации блюд
- журнал работы бактерицидных ламп , установленных в помещении столовой, на раздаче и в холодном цехе

- журнал генеральных уборок
- журнал учета проведения периодических медосмотров

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания гимназистов администрация:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся;

- проводит беседы, 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;

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

3. Порядок предоставления питания учащимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем гимназистам предоставляется 4 разовое горячее питание.. Прием пищи гимназистами происходит в помещении столовой.

3.1.2. Отпуск питания организуется на раздаче в соответствии с графиком, утверждаемым директором. Количество питающихся фиксируется в журнале, по классам и уточняется на следующий день не позднее 12-00.

3.1.3. График предоставления питания устанавливает директором гимназии самостоятельно с учетом возрастных особенностей учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.4. Разработано и утверждено в территориальном отделе Роспотребнадзора примерное 20-дневное меню. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

Ежедневно меню вывешивается в Столовой. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

3.2. Предоставление питьевой воды

3.2.1. В ЧУОО ЕГ предусматривается централизованное обеспечение учащихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.2.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в гимназии.

3.2.3. На всех этажах в рекреациях установлены кулеры с питьевой водой. Обеспечение одноразовыми стаканами

4. Финансовое обеспечение

4.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

4.1.1. Финансирование питания гимназистов входит в стоимость оплаты за обучение.

4.1.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей), устанавливается договором.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор гимназии :

- ежегодно издает приказ о предоставлении горячего питания гимназистам;
- несет ответственность за организацию горячего питания гимназистов в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом гимназии и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников гимназии ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

5.2. Ответственный по питанию:

- контролирует деятельность зам. директора по питанию, поставщиков продуктов питания.
- обеспечивает учет фактической посещаемости учащихся, охват всех детей горячим питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов;
- координирует работу в гимназии по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

5.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- выносят на обсуждение на заседаниях управляющей команды предложения по улучшению горячего питания.

5.5. Родители (законные представители) учащихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, 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;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в гимназии;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

6.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники на основании программы производственного контроля, утвержденной директором гимназии.

6.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора гимназии.

6.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

7. Ответственность

7.1. Все работники гимназии, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

7.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством.