

Индивидуальный предприниматель 1 УТВЕРЖДАЮ
Джанхотова Залина Исаевна
(ИП Джанхотова З.И.) Директор

З.С.Ахметханова

ПОЛОЖЕНИЕ

(приказ №2 от «30» августа 2023г.)

30.08.2023г. № _____

г.Урус-Мартан

об организации горячего питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся ИП Джанхотова З.И. (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации.
- Законом Чеченской Республики от 30 октября 2014 г. № 37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике» с изменениями.
- Иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций, уставом, общеобразовательной организации.
- Положением об ИП Джанхотова З.И..

1.2. Настоящее положение принимается с целью регулирования отношений администрации ИП Джанхотова З.И. и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам организации питания.

1.3. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной

поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся ИП Джанхотова З.И..

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Родительским комитетом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ИП Джанхотова З.И..

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- 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 льготной категории детей;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности ИП Джанхотова З.И..

3.2. Приказом директора из числа работников назначается ответственный за организацию питания на текущий учебный год.

3.3. Питание в организовано на основе цикличного двухнедельного сбалансированного меню рационов горячих завтраков, обедов и полдников для обучающихся (с учетом режима ИП Джанхотова З.И.)

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.5. Администрация ИП Джанхотова З.И. совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, их родителями (законными представителями) по организации питания.

3.6. Организация горячего питания за счет средств (платы) родителей(законных представителей) предусмотрено для всех обучающихся ИП Джанхотова З.И.

3.7. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися устанавливает администрация ИП Джанхотова З.И..

3.8. Режим питания в ИП Джанхотова З.И. определяется в соответствии с МР 2.4. 0179-20.

3.9. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ИП Джанхотова З.И., имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания образовательные организации, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.11. Хранение и реализация продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.12. Директор ИП Джанхотова З.И. является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

4. Организации питания обучающихся

4.1. Всем обучающимся предоставляется горячее питание.

4.2. Питание обучающихся в ИП Джанхотова З.И. организуется в дни учебных занятий.

4.3. В случаях полного или частичного перевода обучающихся на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися , обеспечение организации питания не осуществляется.

4.4. Режим питания утверждается директором и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.5. Меню рационов питания утверждается директором ИП Джанхотова З.И..

4.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

4.7 Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

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

4.9. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной (двухсменной) работы, пятидневной (шестидневной) учебной недели.

4.10. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором ИП Джанхотова З.И..

4.11. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение

режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.12. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.13. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день и осуществляет контроль количества фактически отпущенных обедов и полдников.

5. Обязанности участников процесса организации питания

5.1. Директор:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ИП Джанхотова З.И. ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, а также педагогических советах.

5.2. Ответственный за питание:

- контролирует деятельность классных руководителей, воспитателей поставщиков продуктов питания и работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления горячего питания;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающихся, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

5.3. Заместитель директора 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.

5.5. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую заявку для организации горячего питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне заявку;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на педагогическом совете, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

5.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии 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 ;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

6. Контроль за организацией питания

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

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

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 ИП Джанхотова З.И., 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 Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8. Документация

8.1. Для организации питания в ИП Джанхотова З.И. используются документы по вопросам организации питания и учету питающихся обучающихся утвержденными приказом директора.

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
(протокол № 1 от «30» августа 2023 года)