|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ |
|  | Директор ГБПОУ КК ЕПК |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Е. Виленская |
|  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |

**Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся,   
получающих начальное общее образование в   
ГБПОУ КК ЕПК**

2020

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Должность*** | ***Фамилия/Подпись*** | ***Дата*** |
| ***Разработал*** | *Зав. отделением общего образования* | *Лойленко И.М./* |  |
| ***Согласовали*** | *Главный бухгалтер* | *Ковалькова А.П./* |  |
|  | *Зам. директора по УВР* | *Смолякова Е.С./* |  |
|  | *Председатель ППО* | *Нестерова Н.А./* |  |
|  | *Зав. столовой* | *Меньшикова Е.В./* |  |

**Лист ознакомления**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Должность** | **ФИО** | **Дата** | **Подпись** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Лист учета корректуры**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата**  **внесения изменений** | **Номера листов** | **Документ, на основании которого внесено изменение** | **Краткое содержание изменения** | **ФИО,**  **подпись** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. **Общие положения**
   1. Настоящее Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в ГБПОУ КК ЕПК (далее - Положение) разработано в соответствии с документами:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классовгосударственных и муниципальных образовательных организаций Краснодарского края, разработан в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012);
* Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178;
* Методические рекомендации 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
* Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» (далее - ГБПОУ КК ЕПК; Колледж).
  1. Положение разработано в целях организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование, обеспечивающей охват 100% от числа таких детей.
  2. Действие настоящего Положения распространяется на обучающихся, получающих начальное общее образование в ГБПОУ КК ЕПК.
  3. Положение определяет порядок организации рационального питания обучающихся в Колледже, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Колледжа и родителями (законными представителями).
  4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ГБПОУ КК ЕПК по вопросам питания.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в установленном порядке.

1. **Основные цели и задачи**

2.1. Обеспечение обучающихся, получающих начальное общее образование, питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1. **Организация питания обучающихся**

3.1. В ГБПОУ КК ЕПК созданы условия для организации питания обучающихся 1-4 классов (в соответствии со списочным составом) - один раз в день.

3.2. Питание обучающихся организуется в специальном помещение (столовой) ГБПОУ КК ЕПК по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Колледже режим предоставления питания обучающимся утверждается приказом Директора Колледжа ежегодно.

3.3. Обучающиеся, в зависимости от смены обучения, обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

3.4. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка (дополнительно фрукты или кисло-молочный продукт).

3.5. Обучающиеся второй смены обеспечиваются обедом, включающим горячее первое, второе и напиток (дополнительно фрукты или кондитерское изделие).

3.6. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов.

3.7. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале (утверждается Директором Колледжа, подписывается заведующим столовой).

3.8. Лицо, ответственное за организацию питания:

* координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
* формирует заявки для предоставления питания;
* предоставляет указанные заявки заведующему столовой для расчета количества продуктов, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
* обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающихся столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
* осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством горячего питания.

3.9. Классные руководители обучающихся, получающих начальное общее образование:

* ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся;
* ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков или обедов;
* еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
* 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 обучающихся;
* сопровождают класс на каждый прием пищи, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

1. **Требования к качеству питания и условиям приема пищи обучающихся**

4.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся ГБПОУ КК ЕПК, соответствуют действующим в РФ гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно СанПиН 2.2.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, соответствуют требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания.

4.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение (столовая), соответствующее 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 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.4.5.2409-08;
  + мытье и хранение столовой посуды и приборов соответствуют СанПиН 2.4.5.2409-08;
  + наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
  + соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* копии примерного 10-дневного меню для обучающихся 1-4 классов, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* заявки на питание;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-­санитарной экспертизы и др.).

4.5. В столовой соблюдаются персоналом правила личной гигиены в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08. К работе допускаются лица, прошедшие предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказом Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

1. **Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

5.1. ГБПОУ КК ЕПК обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся:

* соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов.

5.2. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией, утверждаемой ежегодно приказом Директора ГБПОУ КК ЕПК. В состав бракеражной комиссии входят:

* медицинский работник Колледжа;
* председатель профсоюзного комитета Колледжа;
* представитель из числа работников Колледжа.

5.3. Проверка пищи на качество осуществляется до приема ее детьми.

5.4. По итогам проверки вносится советующая запись в бракеражном журнале.

5.5. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров.

5.6. Повседневный контроль за работой столовой может осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общественной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующие порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом ГБПОУ КК ЕПК. Персональная ответственность за организацию родительского контроля возлагается на Директора Колледжа.

5.7. При проведении родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
* возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
* санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
* условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
* наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
* информирование родителей и детей о здоровом питании.

5.8. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях.

5.9. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Колледже, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.10. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в столовой, а также за организацией питания обучающихся в целом возлагается на Директора Колледжа.