

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Гимназия № 1538»**

СОГЛАСОВАНО
Протокол
педагогического совета
от 28.08.2015 № 1


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ г. Москвы
«Гимназия № 1538»
Н.Б.Мухина /
(Подпись) (И.О. Фамилия)
15.09.2015 (Дата)

СОГЛАСОВАНО
Протокол
Управляющего совета
от 14.09.2015 № 50

УТВЕРЖДЕН
приказом
ГБОУ г. Москвы «Гимназия № 1538»
от 15.09.2015 № 80/1

Положение об организации питания обучающихся

I. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы «Гимназия № 1538» (далее – Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и регламентирует организацию питания обучающихся, Уставом Гимназии № 1538.
- 1.2 Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся в Гимназии № 1538.

**II. Организация общественного питания
в Учреждении и санитарно-эпидемиологические
требования к помещению**

2.1. Питание обучающихся в Учреждении обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, в соответствии с Государственными контрактами.

2.2. В Учреждении предусмотрено помещение и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной

продукции и ее реализацию.

2.3. Помещение для организаций питания обучающихся Учреждения должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

2.4. Питание обучающихся Учреждения может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании Учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием Учреждения отапливаемым переходом.

2.5. Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала принимается из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.6. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

2.7. Для искусственного освещения применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

III. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

3.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

3.3. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

3.6. Столовые Учреждения обеспечены достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

3.7. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

3.8. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

3.9. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической

обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

3.10. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

3.11. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

3.12. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок используются специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

3.13. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

IV. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

4.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

4.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

4.3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

4.4. Мытье кухонной посуды должно предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешены инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

4.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

4.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

4.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

4.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

4.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

4.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

4.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

4.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

4.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

4.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или

кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

4.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

4.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

4.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

4.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

4.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

4.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

4.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

4.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом Учреждения.

4.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся Учреждения.

V. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

5.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически разрабатывается обоснованный режим питания.

5.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

5.3. На основании сформированного рациона питания организациями общественного питания, в соответствии с Государственными контрактами, разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

5.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Учреждения примерное меню составлено на период не менее двух недель (10 - 14 дней), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

5.5. Примерное меню, разрабатывается организациями общественного питания, обеспечивающими питание в Учреждении, и согласовывается руководителями Учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

5.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

5.8. Для обучающихся Учреждения организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

5.9. Масса порций блюд, их пищевая и энергетическая ценность, количество витаминов и микроэлементов должны соответствовать возрасту обучающихся.

5.10. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

5.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

5.12. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

5.13. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи.

5.14. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

5.15. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов,

блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5.16. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания в Учреждении осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.18. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

5.19. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты Учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.20. Реализация напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

5.21. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

5.22. Одноразовое горячее питание за счет средств бюджета города Москвы предоставляется обучающимся 1-4 классов (при наличии регистрации по месту жительства в городе Москве).

5.23. Двухразовое горячее питание за счет средств бюджета города Москвы предоставляется обучающимся 1-11 классов, относящимся к категории:

- дети из многодетных семей;
- дети из малообеспеченных семей (по решению общественной комиссии образовательной организации);
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях;
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;

- дети, имеющие родителей - инвалидов 1 или 2 группы (по решению общественной комиссии образовательной организации);

- дети, получающие пенсию по потере кормильца (по решению общественной комиссии образовательной организации).

Для предоставления горячего питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют следующие документы:

Для категории «дети из многодетных семей»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копия удостоверения многодетной семьи города Москвы;
3. Копия свидетельства о рождении ребенка или документа, подтверждающего родство (в случае, если ранее не предоставлялись);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя.

Для категории «дети из малообеспеченных семей»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Справка из управления социальной защиты населения города Москвы, подтверждающая получение родителем (законным представителем) ежемесячного пособия на ребенка (семьям, имеющим доход ниже величины прожиточного минимума, установленного Правительством Москвы в расчете на душу населения);
3. Копия свидетельства о рождении ребенка или документа, подтверждающего родство заявителя (в случае, если ранее не предоставлялись);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;
5. Свидетельство о постоянной регистрации обучающегося по месту жительства в городе Москве или документ, содержащий сведения о постоянной регистрации ребенка по месту жительства в городе Москве.

Для категории «дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей)»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копия решения (акт) органа опеки и попечительства о назначении опекуна (попечителя);
3. Копия свидетельства о рождении ребенка (в случае, если ранее не предоставлялась);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;
5. Свидетельство о постоянной регистрации обучающегося по месту жительства в городе Москве или документ, содержащий сведения о постоянной регистрации ребенка по месту жительства в городе Москве.

Для категории «дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копия решения (акт) органа опеки и попечительства о назначении опекуна (попечителя);
3. Копия свидетельства о рождении ребенка (в случае, если ранее не предоставлялась);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;
5. Свидетельство о постоянной регистрации обучающегося по месту жительства в городе Москве или документ, содержащий сведения о постоянной регистрации ребенка по месту жительства в городе Москве.

Для категории «дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копия справки об инвалидности ребенка или заключение психолого-медико-педагогической комиссии;
3. Копия свидетельства о рождении ребенка или документа, подтверждающего родство (в случае, если ранее не предоставлялись);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;

Для категории «дети, имеющие родителей - инвалидов 1 или 2 группы»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копии справок об инвалидности родителей (обоих родителей или единственного родителя);
3. Копия свидетельства о рождении ребенка или документа, подтверждающего родство (в случае, если ранее не предоставлялись);
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;
5. Свидетельство о постоянной регистрации обучающегося по месту жительства в городе Москве или документ, содержащий сведения о постоянной регистрации ребенка по месту жительства в городе Москве.

Для категории «дети, получающие пенсию по потере кормильца»:

1. Заявление родителя (законного представителя);
2. Копия документа, подтверждающего получение ребёнком пенсии по потере кормильца;
3. Копия свидетельства о смерти родителя;
4. Копия документа, удостоверяющего личность заявителя;
5. Копия свидетельства о рождении ребенка или документа, подтверждающего родство (в случае, если ранее не предоставлялись);
6. Свидетельство о постоянной регистрации обучающегося по месту жительства в городе Москве или документ, содержащий сведения о постоянной регистрации ребенка по месту жительства в городе Москве.

5.24. Ежемесячные компенсационные выплаты за питание производятся обучающимся, из категорий, перечисленных в п. 5.23 настоящего положения:

- не питающимся в образовательном учреждении по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением;

- обучающимся на дому.

5.25. Размер компенсации определяется Департаментом образования города Москвы.

5.26. Компенсационные выплаты на питание не производятся в случаях:

- отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;

- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации;

- за период болезни (временной нетрудоспособности).

5.27. Обучающиеся из социально незащищенных семей могут быть обеспечены бесплатным двухразовым питанием по решению общественной комиссии образовательного учреждения.

VI. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

6.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

6.2. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы.

6.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

6.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

6.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные

виды деятельности.

VII. Требования к организации питьевого режима

7.1. В Учреждении предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

7.2. Питьевой режим в Учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

7.3. В Учреждении обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в Учреждении.

VIII. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

8.1. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

8.2. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется в соответствии с Государственным контрактом.

8.3. Медицинские работники должны следить за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

8.4. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8.6. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

8.7. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд".

8.8. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

8.9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

8.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

8.11. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования.

9. Порядок внесения изменений и (или) дополнений в Положение

9.1. Изменения, дополнения, уточнения могут быть внесены в настоящее положение в соответствии с любыми нормативно-правовыми изменениями, дополнениями и уточнениями в части внесения изменений в исполнение компетенций образовательной организации.

9.2. Инициатива внесения изменений и (или) дополнений в настоящее Положение может исходить от должностных лиц Гимназии (административных и педагогических работников), на основе изучения мнений обучающихся и целевого запроса родителей обучающихся.

9.3. Изменения и (или) дополнения в настоящее Положение подлежат открытому обсуждению и согласованию педагогическим советом и Управляющим советом.

9.4. Изменения в настоящее Положение вносятся в случае их одобрения педагогическим советом и Управляющим советом и утверждаются приказом директора Гимназии № 1538.