

Утверждаю:  
Директор МБОУ «Гимназия №8»  
Н.С.Сазонова



## ***Положение об организации питания в МБОУ «Гимназия №8»***

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия №8» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья учащихся, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 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", Уставом образовательного учреждения.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, утверждается директором гимназии, согласовывается с Управляющим советом гимназии.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.**

- 2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №8»: обеспечение учащихся 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;

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения ( пищеблок, обеденный зал, буфет), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
  - обеспеченность посадочными местами столовой всех обучающихся;обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого

соответствует установленным требованиям;

- наличие пищеблока, включающего моечную столовой, мясо- рыбный цех, овощной цех, кухню, комнату отдыха для персонала и туалетной комнатой;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться: - журнал регистрации здоровья сотрудников; - журнал регистрации температурного режима холодильника; - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; - бракеражный журнал готовой продукции; - журнал бракеража сырой продукции; - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда; - приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.); - книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно- гигиенических основ здорового питания, осуществление контроля за качеством блюд и качеством обслуживания обучающихся, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается КШП.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками МУП «Комбинат школьного питания» г. Рубцовска, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.11. Приказом директора гимназии назначается лицо, ответственное за полноту охвата

учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год (заместитель директора по воспитательной работе и ответственный по питанию).

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГИМНАЗИИ.**

4.1 Питание в образовательном учреждении осуществляется в двух формах:

организованное (1 - 11 классы), (5 - 11 классы) и самообслуживание (5 - 11 классы).

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (1-4 классы), (5 - 11 классы)-ДМР и ДМС, и платной основе (5-11 классы).

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются КШП

4.3. Меню с указанием сведений об объемах блюд, наименований кулинарных изделий и стоимости вывешиваются в обеденном зале и размещаются на сайте гимназии в разделе «Питание».

4.4. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы гимназии и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания учащимся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.6. Учащиеся проходят в столовую в сопровождении педагогов, классных руководителей. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, заместителя директора школы по воспитательной работе, председателя профсоюзного комитета, инженера по технике безопасности.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. По результатам проверки составляется акт проверки в двух экземплярах. Проверка осуществляется не реже 1 раза в месяц.

4.9. Оплата питания производится через «Аксиому»

4.10. Классные руководители заполняют Табеля по ежедневному охвату питанием учащихся.

4.11. Табеля находятся у ответственного за организацией льготного питания.

4.12. Ответственное лицо ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный день и передает заявку шеф – повару столовой.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

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

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета, представители первичной профсоюзной организации, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в гимназии утверждается директором в начале каждого учебного года.