

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №125» Советского района г.Казани**

СОГЛАСОВАНО
с Советом гимназии
Протокол от 29.08.2022г. №1
РАССМОТРЕНО
на заседании педсовета гимназии
Протокол от 29.08.2022г. №1

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «Гимназия №125»
С.В. Ахмерова
Приказ от 01.09.2022г №393



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания учащихся МБОУ «Гимназия № 125 »**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ст.37 (далее - «Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, 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. Организация питания обучающихся возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

II. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №125»

- ♦ 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;

- ♦ социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- ♦ модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;

- ♦ использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

III. 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), соответствующие 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;
- * наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- * соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- * заявки на питание;
- * журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- * журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- * журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- * копии примерного 7-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- * 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.);
- * книга отзывов и предложений.

ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока находятся у школьной медсестры).

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

3.5. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» зарегистрирован Минюстом России 11.11.2020 (регистрационный № 60833).

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного семидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых 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 департаментом продовольствия и социального питания г. Казани.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются департаментом

продовольствия социального питания г. Казани.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школьной столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Основной поставщик пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет департамент продовольствия и социального питания г. Казани.

3.12. На поставку питания заключаются договоры непосредственно гимназией, являющейся муниципальными заказчиками и департаментом продовольствия и социального питания.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

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

3.16. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

IV. Порядок организации питания в школе

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы гимназии и пятидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам, согласно графика питания, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, так же организацией шведского стола.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего столовой. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные

журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.7. Заведующий школьной столовой, ответственное лицо за оборот денежных средств:

- * ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на учебный день;
- * осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

V. Контроль организации школьного питания

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, представители первичной профсоюзной организации гимназии, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

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