

Рассмотрено на  
Педагогическом совете  
Протокол № 1  
«27» августа 2021 г.

Рассмотрено на заседании  
Совета родителей  
протокол № 2  
«24» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ гимназия № 65  
И.В.Куликова  
« 27 » августа 2021 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ о порядке и организации горячего питания

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ гимназия № 65 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального 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 компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации";
- Уставом гимназии;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ гимназия № 65 являются:

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

## 1. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

1.2. 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.

1.3. В пищеблоке постоянно находятся:

- журнал бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал дегустации блюд
- копии примерного двухнедельного циклического меню
- 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 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 школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками оператора питания, имеющие 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 в школе осуществляет оператор питания.

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

3.12. 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.

3.13. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию горячим питанием в гимназии.

3.14. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников

назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

## **2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

- 4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся 1-4 классов (обеда) организуется за счет бюджетных средств.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы гимназии и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий и графиком посещения столовой.
- 4.5. Дежурный администратор 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.
- 4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем самообслуживания.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет школьный фельдшер.

### **4.9. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание и в резерв**

- 4.9.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установлены льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:
  - малообеспеченные семьи
  - многодетные семьи;
  - дети с ОВЗ, дети-инвалиды.
- 4.9.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 4.9.1 настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в МОУ СОШ с. Салтыково.
- 4.9.3. Изменения списков учащихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.
- 4.9.4. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:
  - для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
  - рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания, вновь поступившие документы.

## **3. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

- 5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот
- 5.2. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перевода денежных средств оператору питания в соответствии с договором, заключенным с оператором питания.
- 5.3. Снятие с питания обучающихся осуществляется родителями (законными представителями) обучающихся.

## **4. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- 6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 6.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные от родительского комитета, члены бракеражной комиссии.

## **5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.9.1 данного Положения);
- за выполнение условий организации платного питания (п.5).

