Утвержден приказом директора

НОУ «Православная гимназия

преподобного Илии Муромца»

от 01.08.2015 № 77

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 [декабря 2012](http://pandia.ru/text/category/dekabrmz_2012_g_/) года); СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», устава гимназии.

1.2. Основными задачами при организации питания обучающихся в гимназии являются:

* обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
	1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

**2. Принципы организации питания в гимназии**

2.1. При организации питания гимназия руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

* предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
* предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
* разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы трапезной, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

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

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции областного бюджета.

2.5. Для обучающихся гимназии предусматривается организация двухразового горячего питания: завтрак и обед.

2.6. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается полдник за счет средств родителей.

2.7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм.

2.8. Питание в гимназии организуется на основе примерного 2-х недельного сбалансированного меню, согласованного с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Владимирской области в округе Муром, Муромском, Меленковском и Селивановском районах. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.10. Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания – фельдшер, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.11. Ответственность за организацию питания в гимназии несет руководитель учреждения.

 **3. Порядок организации питания в гимназии**

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором гимназии меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Трапезная осуществляет производственную деятельность в полном объеме
6 дней - с понедельника по субботу включительно в режиме работы гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, трапезная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором гимназии. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 и 15 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки и обеды) в гимназии осуществляется по классам (группам).

3.4. Для поддержания порядка в трапезной гимназии организовано дежурство учащихся и педагогических работников.

3.5. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, бухгалтер, заместитель директора по УВР, завхоз, председатель профсоюзного комитета гимназии, представитель родительской общественности.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания, осуществляют сбор родительской платы для организации питания за счёт средств родителей для сдачи её в бухгалтерию,

3.7. Учителя-предметники, классные руководители сопровождают обучающихся в трапезную для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором гимназии, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.8. Заведующий производством обеспечивает контроль за:

* качеством сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условиями ее хранения, соблюдением сроков реализации,
* нормами вложения и технологии приготовления пищи, нормами раздачи готовой продукции,
* документацией, рациональным использованием финансовых средств, своевременной отчетностью перед бухгалтером.
* работу с поставщиками продуктов,
* хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.

3.9.Фельдшер:

* Обеспечивает постоянный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в соответствии с СанПиН, санитарным состоянием пищеблока;
* Проводит ежедневно мониторинг охвата горячим питанием учащихся, ежедневно своевременно предоставляет информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе. зав. производством;
* Составляет ежедневное меню установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд, вывешивать в уголке меню и рекомендуемый набор продуктов на завтрак и обед детям;
* Снимает пробы и ведет записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», ведет оценку готовых блюд и давать разрешения их к выдаче.

3.10. Бухгалтер:

* Ведет учет денежных средств, поступающих на организацию питания учащихся;
* Ежемесячно составляет отчетную документацию по организации питания.

3.11. Заведующий хозяйством обеспечивает бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами.

**4. Порядок предоставления питания учащимся**

4.1.В общеобразовательном учреждении созданы условия для организации горячего двухразового питания для 100% обучающихся.

4.2. В общеобразовательном учреждении учащимся предоставляется двухразовое горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

**4.3.** Учащиеся обеспечиваются двухразовым горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств областного бюджета, выделяемых на организацию бесплатного питания в установленном порядке.

**4.4.** Зачисление на бесплатное питание льготных категорий обучающихся осуществляется в соответствии с решением учредителя.

4.5**.** Зачисление на бесплатное питание детей осуществляется при наличии необходимых документов.

**5. Документация**

В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

1) Положение об организации питания обучающихся.

2) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

3) Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

4) График питания обучающихся.

5) Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.

6) Табель по учету питающихся.

7) Справки, акты, аналитические материалы