

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 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.

1.3. 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 обучающимися 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, утвержденным 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