



Введено в действие приказом № 31/5

от 23.05.2018 г.

Директор МОУ «Гимназия №19»

З.И. Акимова

УТВЕРЖДЕНО

на педагогическом совете гимназии

протокол № 5 от 23.05.2018 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о горячем питании учащихся**

### **МОУ «Гимназия №19» г.о. Саранск**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в МОУ «Гимназия №19» г.о. Саранск, (далее «Учреждение») регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания, направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.2. Питание учащихся в гимназии организуется администрацией школы совместно с предприятием различных организационно-правовых форм – победителями открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов в соответствии с Законом РФ, «Об образовании», СанПиН 2.4.5. 2409-08, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 на договорных условиях.

1.3. Столовая гимназии осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания.

1.4. 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.

#### **2. Порядок предоставления питания учащимся**

2.1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей. Учащиеся из малоимущих семей обеспечиваются горячим питанием за счет средств местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.1. За питание Родители или лица их заменяющие вносят денежные средства через терминал в сумме определяемой стоимостью завтрака или обеда.

2.3. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами.

2.4. Ежедневное меню составляется технологом предприятия и утверждается директором школы или ответственным за организацию школьного питания, назначенным приказом директора гимназии.

2.5. Контроль, учет питающихся организуется классными руководителями с участием социального педагога и родителей (законных представителей) обучающихся.

### 3. Организация питания в школе

- 3.1. Гимназия создаёт условия для представления горячего питания всем учащимся.
- 3.2. Бесплатно предоставляет Предприятию, обслуживающему учащихся в соответствии с установленными СНИПами и нормативами: набор производственных и складских помещений, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи.
- 3.3. Передаёт в соответствии с установленными СНИПами и нормативами торговотехнологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование, столовую посуду и кухонный инвентарь во временное пользование.
- 3.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
- 3.5. Директор гимназии назначает приказом по школе из числа работников Учреждения представителя, на которого возложена обязанность вести учет питания учащихся из малоимущих семей и сбор документов, необходимых для предоставления дотационного питания, а также систематизировать заявки на горячее питание всех учащихся. Осуществляет мероприятия по улучшению питания обучающихся.
- 3.6. Директор обеспечивает систематический контроль за соблюдением утвержденного меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявленных к рациональному питанию.
- 3.7. 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. Ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
- формирует пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
  - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;
  - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в Управлении образования;
  - своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию гимназии;
  - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
  - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
  - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
  - своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
  - имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
- 3.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.11. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме - 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.12. Администрация гимназии проводит разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по пропаганде гигиенических основ питания. Периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания.

3.13. Гимназия своевременно проводит дезинфекционные, дезинсекционные мероприятия и дератизацию помещений пищеблока.

3.14. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается три перемены продолжительностью 15 минут.

3.15. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором гимназии.

3.16. По желанию учителей возможна организация горячих завтраков для педагогов с оплатой полной стоимости питания.

3.17. По желанию обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.16. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трёхразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) за счет средств родителей. Для обучающихся из малоимущих семей предусматривается бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед).

#### **4. Организация поставок продуктов питания в столовую школы**

4.1. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

4.2. 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».

4.3. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

#### **5. Контроль за организацией питания учащихся**

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старший повар, медицинский работник и заместитель директора по УВР с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания учащихся, созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совещании при директоре, на общешкольном родительском собрании.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, старшего повара и заместителя директора по УВР.