

Принято
на педагогическом совете
протокол № 9 от «18» 04 2018 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «Гимназия № 1»
И.Р. Гайнутдинова
Приказ № 207 от «18» 04 2018 г.



**Положение
об организации питания учащихся
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Гимназия №1 Октябрьского района города Саратова»**

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.
2.1 Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, приемлемым, рациональным и сбалансированным питанием.
2.2 Предупреждение (профилактика) среди учащихся неэффективных и неадекватных заболеваний, связанных с фактором питания.
2.3 Предупреждение привычек недоедания и избыточного питания.
2.4 Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий.
2.5 Осуществление безвозмездной формы питания учащихся, разноразрядным образом и буфетной продукцией в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Рассмотрено
на заседании Родительского комитета Гимназии
Протокол № 5 от «17» 04 2018 г.

3. Общие принципы организации питания учащихся.
3.1 Организация питания учащихся осуществляется на Гимназии.
3.2 Для организации питания администрация заключает договор с организацией, осуществляющей доставку и приготовление пищи в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
3.3 Ресурсы питания в Гимназии обеспечиваются СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.
3.4 Администрация Гимназии обеспечивает доставку организованно-управленческих расходов на обеспечение горячим питанием учащихся, связанных с

Рассмотрено
на заседании актива ученического самоуправления Гимназии
«Союз неравнодушных»
Протокол № 8 от «17» 04 2018 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в МАОУ «Гимназия №1» (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся. Положение устанавливает порядок организации питания учащихся Гимназии, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией Гимназии, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2. Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года;
- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Устав МАОУ «Гимназия №1 Октябрьского района г. Саратова».

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, утверждается приказом директора Гимназии и распространяется на всех участников образовательных отношений в Гимназии и поставщика питания (арендатора).

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.3 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий.

2.5. Обеспечение безналичной формы расчёта при покупке учащимися разнообразных блюд и буфетной продукции в связи с введением в работу системы «Электронная столовая».

3. Общие принципы организации питания учащихся.

3.1. Организация питания учащихся возлагается на Гимназию.

3.2. Для организации питания администрация Гимназии заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.3. Режим питания в Гимназии определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

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

3.5. Директор Гимназия назначает приказом из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся.

3.6. Ответственное лицо за организацию питания в Гимназии совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и дотационной основе в системе «Электронная столовая».

3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал на 160 посадочных мест и пищеблок (раздаточная, посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

3.8. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно-планировочными решениями организуется в форме буфета-раздаточной.

3.9. Обслуживание учащихся в буфете осуществляется штатными сотрудниками арендатора, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. В пищеблоке должны постоянно находиться:

- журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
- журнал контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 12-дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.11. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Гимназии:

- проверяет ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания и меню;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие утвержденного ежедневные меню.

3.13. Медицинский работник:

- осуществляет ведение журнала контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал); журнала контроля здоровья специалистов школьного буфета (журнал здоровья), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных документов в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- контролирует обеспечение соблюдения санитарно-гигиенического режима;

3.14. Арендатор:

- отвечает за ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания, полуфабрикатов;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.);
- осуществляет контроль за своевременным прохождением штатными сотрудниками арендатора медицинских осмотров и личной гигиены персонала;
- осуществляет контроль за денежными расчетами и операциями с участниками образовательных отношений.

4. Порядок организации питания учащихся в гимназии.

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и дотационным питанием льготных категорий учащихся в дни учебных занятий.

4.2. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии арендатора в соответствии с примерным 12-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденным директором Гимназии.

4.3. Под дотационным питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление дотации на питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов учащимся соответствующих льготных категорий.

4.4. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, разрешённых для реализации СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования", согласованных с Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области и утвержденных директором Гимназии. Организация дополнительного питания в виде молока осуществляется в соответствии с Положением о порядке обеспечения дополнительным питанием обучающихся 1-4 классов в части предоставления бесплатного молока.

4.5. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств) для всех учащихся и для отдельных категорий на платной основе с учётом дотации. Расчёт осуществляется в наличной и безналичной форме, через терминалы, подключённые к системе «Электронная столовая».

4.6. Буфет Гимназии осуществляет деятельность в режиме односменной работы Гимназии и шестидневной учебной недели.

4.7. Ежедневные меню согласовывается медицинским работником и утверждаются директором Гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается на информационном стенде.

4.8. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором Гимназии, на основании заявок, представленных классными руководителями в буфет.

4.9. Сопровождение учащихся в помещение буфета обеспечивается классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10. Ответственный за организацию питания в Гимназии обеспечивает контроль за соблюдением графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приёма пищи буфета.

5.Осуществление контроля за организацией питания.

5.1.Контроль качества питания учащихся в Гимназии осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.2.Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

5.3.Текущий контроль организации питания осуществляется на основании плана производственного контроля, утвержденного директором Гимназии.

5.4.В годовой план работы Гимназии включаются вопросы организации питания.

5.5.Ежемесячно ответственным за организацию питания в Гимназии проводится мониторинг организации питания.

5.6.С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания в Гимназии может создаваться комиссия по контролю за организацией и качеством питания.