



«12» мая 2016 г.

Утверждаю: Н.В. Седюкова

Директор МАОУ гимназии №2

## Положение об организации питания учащихся в МАОУ гимназии №2 г. Асино.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

**1.1.** Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ гимназии №2 (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, охраны здоровья обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

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

**1.3.** Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Уставом гимназии;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

**1.4.** Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников гимназии.

**1.5.** Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете 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 МАОУ гимназии №2.

- 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;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

**3.1.** Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

**3.2.** 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.

**3.3.** В пищеблоке постоянно должны находиться:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- 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.** Режим питания в гимназии определяется СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального

образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

**3.5.** Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиНа 2.4.2.2821-10), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

**3.6.** Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается с директором МАОУ гимназии № 2, а также с территориальным органом власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**3.7.** Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется по договору с комбинатом школьного питания (КШП), штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, проходящими ежедневный перед началом работы осмотр медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений и дыхательных путей. Данные лица также обязаны проходить периодические медицинские осмотры в установленном порядке, и иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

**3.8.** Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиНа 2.4.2.2821-10.

**3.9.** Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ.**

**4.1.** Ежедневные меню составляется КШП, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале, и утверждается директором гимназии.

**4.2.** Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме двух сменной работы гимназии и пятидневной учебной недели.

**4.3.** Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на перемене после 2-го, 3-го и 4-го уроков в первую смену, и после 1-го 2-го 3-го уроков второй смены. Продолжительность перемен для организации питания 20 минут.

**4.4.** Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок.

**4.5.** Питание детей из малоимущих семей организовано за счет частичной оплаты из средств областного местного бюджетов.

#### **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.**

**5.1.** Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

**5.2.** Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных средств осуществляет бухгалтерия Управления образования.

**5.3.** Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета, специально создаваемая комиссия по контролю качества горячего питания.

**5.4.** Состав комиссии по контролю качества горячего питания в гимназии утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201107

Владелец Седюкова Наталья Валентиновна

Действителен с 11.09.2023 по 10.09.2024