

Принято на заседании
педагогического совета МБОУ
«Гимназия-интернат №34» НМР РТ
Протокол № 2 от 10.09.2020

Утверждено и введено в действие
приказом по школе № 262 от 10.09.2020
Директор МБОУ «Гимназия-интернат №34» НМР РТ
Г.А.Ляхова

СОГЛАСОВАНО
родительским комитетом
МБОУ «Гимназия-интернат № 34» НМР РТ
Е.А.Фуфаева

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся МБОУ «Гимназия-интернат №34» НМР РТ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации", Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава МБОУ «Гимназия-интернат № 34» НМР РТ (далее-гимназия) и др.
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.
3. Настоящее Положение определяет:
 - общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в гимназии;
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается Советом общеобразовательного учреждения и утверждается директором гимназии.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

1. При организации питания гимназия руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189.
2. В гимназии 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 столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
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.

4. Питание обучающихся организуется за счет средств местного бюджета, так и за счёт родителей (законных представителей), федеральной поддержки (бесплатное питание для учащихся 1-4 класс).

5. Для обучающихся 1-4 классов гимназии предусматривается двухразовое горячее питание, для воспитанников интерната – пятиразовое питание, для обучающихся 5-11 классов – одноразовое горячее питание.

6. Освобождаются от оплаты за питание родители (законные представители) учащихся 1-10 классов, воспитывающие три и более детей, либо дети, воспитывающиеся в малообеспеченных семьях, согласно реестра Управления социальной защиты.

7. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм находящиеся по месту, возможно в районе.

8. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189.

10. Организацию питания в гимназии осуществляет заведующая столовой.

11. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель гимназии.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

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

2. Столовая гимназии 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 гимназии, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.

3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором учреждения. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается четыре перемены по 15 минут, в 12.45ч – группы продленного дня. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.

4. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет брокерская комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, двое родителей, директор либо заместитель директора, председатель родительского комитета. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

5. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей.

6. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую 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.

7. Заведующая столовой:

- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию гимназии;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
- регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов).