

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Джалильская гимназия»
Сармановского муниципального района Республики Татарстан

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 9
от «26» мая 2025г.

«УТВЕРЖДАЮ»
директор МБОУ «Джалильская гимназия»
Г.Н. Булатова
приказ № 65 от «27» мая 2025г.



ПРИНЯТО
на Совете родителей
протокол № 3
от «26» мая 2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания в МБОУ «Джалильская гимназия»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Джалильская гимназия» п.г.т. Джалиль Сармановского МР РТ (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «Джалильская гимназия» 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.

Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года).
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 года).
- Методические рекомендации 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными

заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года).

- Методические рекомендации 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организация. Методические рекомендации.

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте России 07.08.2008 N 12085) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020)

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся МБОУ «Джалильская гимназия».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «Джалильская гимназия» по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советами родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

1.6. МБОУ «Джалильская гимназия» организует питание обучающихся в столовой гимназии.

1.7. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

- Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Джалильская гимназия» 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;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, детей с ОВЗ;

- 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.

2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.

2.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением работы гимназии.

2.2. Для организации питания учащихся используется специальное помещение (столовая), 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.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню,
- ежедневные меню,
- технологические карты наготавливаемые блюда;
- 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. Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными

представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

- 3.5. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания (в том числе по соблюдению правил питания в школьной столовой), ведение консультационной и разъяснительной работы с учащимися и родителями (законными представителями) учащихся.
- 3.6. 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, а также меню- раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Информация о меню, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания учащихся, доводится до родителей (законных представителей детей) с использованием сайта образовательной организации, социальных сетей.
- 3.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.
- 3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- 4.1. Питание учащихся организуется для учащихся 1- 11 классов:
 - за счет родительских средств, для всех желающих учащихся.
 - на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) для льготных категорий учащихся (многодетные, малообеспеченные, дети ОВЗ, дети инвалиды). Родители (законные представители) данных категорий учащихся предоставляют подтверждающие льготу документы.
- 4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором МБОУ «Джалильская гимназия», меню с указанием наименований и сведений об объемах блюд вывешивается в обеденном зале.
- 4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах

продолжительностью не менее 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.4. Классный руководитель (или лицо, его замещающее) обеспечивает сопровождение учащихся в столовую. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, заведующего столовой, работником столовой. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «Джалильская гимназия». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).

4.7. Заместитель директора по воспитательной работе является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

4.8. Классные руководители

- ежедневно подают заявки по количеству питающихся учащихся на текущий учебный;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов в своем классе - сопровождают детей в столовую и присутствуют там во время приема пищи учащихся.
- разъясняют принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся при проведении бесед, лекций, викторин, иных форм и методов занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ С ЗАБОЛЕВАНИЯМИ, СОПРОВОЖДАЮЩИМИСЯ ОГРАНИЧЕНИЯМИ В ПИТАНИИ В ЦЕНТРЕ.

5.1. Дети имеют право на здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

5.2. Для постановки ребенка на индивидуальное питание родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего

индивидуального подхода в организации питания.

5.3. На основании полученных документов, руководитель организации, совместно с родителем (законным представителем) и заведующей производством прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка;

для детей с сахарным диабетом - контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

5.4. Администрация информирует классного руководителя и работников столовой о наличии в классе детей с заболеваниями; особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи.

5.5. Для детей с заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями), в столовой обеспечены условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

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

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет МБУ ЦБ.

6.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МБУ ЦБ.

6.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, родительский контроль.

7. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

7.1. Родительский контроль организации школьного питания осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" и соответствующими локальными нормативными актами.

7.2. Родительский контроль так же может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

7.3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации гимназии, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

7.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.