

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор

МБОУ «Гимназия №155  
с татарским языком  
обучения» Ново-  
Савиновского района  
г. Казани РТ

  
Н.Р. Фазылов

«28» 08 2015 г.

Приказ № 133/2-0 от 28.08.2015

**Положение  
о порядке организации питания учащихся  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном  
учреждении  
«Гимназия №155 с татарским языком обучения»  
Ново-Савиновского района г. Казани**

**ПРИНЯТО**

общим собранием

МБОУ «Гимназия № 155

с татарским языком обучения»

Протокол № 1 от 27.08.2015.

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания МБОУ «Гимназия №155» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, *имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом директора гимназии.*

1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся в гимназии.

1.4. Положение организации рационального питания учащихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся. Положение регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

1.5. Текст настоящего Положения размещается на официальном сайте гимназии в сети «Интернет».

## **2. Основные задачи**

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

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **3. Общие принципы организации питания**

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:

3.2.1 соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2 обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3 наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4 обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5 наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6 соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1 журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.2 журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.3.3 журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

3.3.4 ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;

3.4 Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и

родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "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.

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания Департаментом питания.

3.8. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются Постановлением ИКМО г.Казани.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляет «Департамент продовольствия и питания».

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

3.12. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. Порядок организации питания**

4.1. Питание учащихся организуется за счет средств родителей и компенсационных выплат.

4.2. Для учащихся гимназии предусматривается организация горячего завтрака, либо двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

4.3. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.4. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.5. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах, продолжительностью до 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.6. Дежурный администратор по гимназии обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.7. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется методом «шведского стола»

4.8. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.9. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

## **5. Контроль организации**

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

5.2. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены родительского комитета.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

## **6. Документация**

6.1. В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- 6.1.1 положение об организации питания учащихся;
- 6.1.2 приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 6.1.3 приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- 6.1.4 график питания учащихся;
- 6.1.5 списки по учету питающихся;
- 6.1.6 справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

### **7.Заключительные положения**

- 7.1.Настоящее Положение вступает в силу с 02.09.2013 г.
- 7.2.Настоящее Положение размещается для ознакомления на сайт Гимназии и на информационный стенд.