

Принято
Педагогическим
Советом
протокол № 1
от 29.08.2025



«Утверждаю»
Директор
МБОУ «Айшинская гимназия ЗМР
РТ»

Г.Р. Зиатдинова
29.08.2025года

Утверждено и введено в действие
приказом № ____ от 29.08.2025

**Положение об организации горячего питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Айшинская гимназия Зеленодольского муниципального района
Республики Татарстан»**

1. Общие положения.

Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- СП2.4.3648–20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 .

- Уставом МБОУ «Айшинская гимназия ЗМР РТ» (далее – Гимназия)

Положение направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания учащихся Гимназии и устанавливает порядок организации горячего питания обучающихся в Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся.

Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся Гимназии.

2. Основные цели и задачи.

Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Гимназии являются:

- 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся в Гимназии.


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 СанПиНа;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

Администрация Гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

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) учащихся.

Режим питания в Гимназии определяется действующими санитарными нормами и утверждается приказом директора Гимназии ежегодно.

Питание в Гимназии осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание , дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в действующих СанПиН. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается с директором Гимназии.

Гимназия размещает в доступных для родителей (законных представителей) и детей местах следующую информацию:

- Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- Рекомендации по организации здорового питания детей.

В Гимназии организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения всех требований действующих СанПиН.

Приказом директора Гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в Гимназии осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в Гимназии;
- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

Ответственность за организацию питания классного коллектива в Гимназии несет классный руководитель, который:

- Обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- Контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- Организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников.

Ответственный дежурный по Гимназии, из членов администрации, обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. 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).