

УТВЕРЖДЕНО



Директор МБОУ Гимназии № 133 г.о. Самара

О.Р. Терина

Приказ № 247 от 27 августа 2020 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**МБОУ Гимназии № 133 г.о. Самара**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Устава гимназии.

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;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается директором гимназии.

## **2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ**

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- 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).

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 родителей, субвенции областного бюджета, поступлений из местного бюджета, компенсирования



части затрат на питание для малообеспеченных (и иных категорий учащихся) согласно Постановлений городского округа Самара на соответствующий год.

5. Для обучающихся гимназии предусматривается организация одноразового, двухразового горячего питания.

6. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в гимназии допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов, сертификаты на продукцию (при их необходимости).

7. Питание в гимназии организуется на основе примерного меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

9. Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, диспетчер по питанию, назначаемый приказом директора.

10. Ответственность за организацию питания в гимназии несет руководитель учреждения и диспетчер по питанию (ответственный за организацию питания)

### **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).
2. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме работы гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.
3. Часы приема пищи устанавливаются во время перемены. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам.
4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.
5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора гимназии. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, формируют пакет документов для предоставления льготного питания.
7. Ответственный за организацию питания, диспетчер по питанию, назначенный приказом директора:
  - готовит пакет документов по гимназии для организации льготного питания обучающихся;
  - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Департамент образования; посещает все совещания по



вопросам организации питания, проводимые Департаментом образования;

- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию гимназии;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в гимназии учащихся, получающих горячее питание;
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.