

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1»

СОГЛАСОВАНО:

С учетом мнения ПК

Председатель ПК

Е.С.Хопрянинова

«21 » 09 2017

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ гимназия №1

О.В.Синицина

«21 » 09 2017

Пр. № 290 от 21.09.17

**Положение
о порядке организации питания в МОУ
гимназия №1**

**г. Новоалександровск
2017 г**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МОУ гимназия №1 (далее – Положение) разработано в соответствии с пунктом 15 ч.3 ст.28. ст. 37 Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» ", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом гимназии и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в гимназии , определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МОУ гимназия №1 по вопросам питания , рассматривается на родительском собрании, принимается на Управляющем Совете гимназии и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии .

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения . 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МОУ гимназия №1 является:

- 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся 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.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения .

3.2. Для организации питания обучающихся 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.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание , журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 МОУ гимназия №1 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на бесплатной основе.

3.5. 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.

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 и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором гимназии.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется

штатными сотрудниками гимназии, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в гимназии осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" заключается договор.

3.11. На поставку продуктов питания договор заключается непосредственно гимназией. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Директор гимназии, шеф-повар являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в МОУ гимназия №1;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.15. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении 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 гимназистов;

3.16. Для обучающихся организуется обязательное питание два раза в день.

3.17. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет шеф-повар гимназии.

4. Порядок организации питания обучающихся в МОУ гимназия №1.

4.1. Питание в общеобразовательном учреждении организуется за счет средств бюджета и за родительскую плату.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются с директором

гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МОУ гимназия №1 осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы гимназии и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, в соответствии с графиком. (Приложение №1).

В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора МОУ гимназия №1 ежегодно .

4.5. Ответственный дежурный по гимназии 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.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе: ответственного за организацию питания , кладовщика, шеф-повара, медицинской сестры (по согласованию). 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).

4.8. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении 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.
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с шеф-поваром ведет учёт отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание ,
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима.

4.9. Ответственность за нецелевое использование бюджетных средств несет директор гимназии , шеф-повар в соответствии с действующим законодательством.

5. Контроль организации горячего питания в школе .

5.1. Контроль организации питания , соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ гимназия №1 , осуществляется органами

Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении осуществляется ООАНМР.

5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания .

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МОУ гимназия №1 утверждается директором гимназии в начале каждого учебного года

Приложение №1

**График
питания учащихся в МОУ гимназия № 1
на 2017-2018 уч.г.**

	Время	Классы
Завтраки	08.45	1 классы
		2 классы
		3 классы
	09.40	4 классы
		категория детей, получающих дотационное питание
Обеды:	10.40	5 классы
		6 классы
		7 классы
		3 классы
		4 классы
		7 классы

	11.45	8 классы
		9 классы
		10 классы
		11 классы
Группа продленного дня	12.45	1 классы
		2классы
		3 классы
Полдник	13.40	1классы
		2классы
		3 классы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575821

Владелец Синицина Ольга Викторовна

Действителен с 24.03.2021 по 24.03.2022