

ПРИНЯТО  
педагогическим  
советом гимназии  
протокол № 3  
от 30.01.2022г.



## Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №54»

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1 Настоящее положение об организации питания обучающихся в гимназии (далее –положение) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №54») устанавливает порядок организации питания учащихся гимназии

1.2. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. От 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации"(с изм. и доп., вступ. В силу с 01.09.2020)
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановление от 20 июня 2020 г.№900 «О внесении изменений в государственную программу РФ «Развитие образования»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Постановление КМ РТ от 06.09.2021 №826 «Об утверждении нормативных затрат на организацию и обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных образовательных организациях и средней стоимости горячего питания обучающихся по программам начального общего образования»,
- Постановление КМ РТ от 07.09.2021г. № 842 «О ежемесячных денежных и иных видах выплат на 2022 год»,
- Статья 42 Устава города, решением Городского Совета от 09.12.2021 № 10/3 «О бюджете муниципального образования город Набережные Челны на 2022 год и плановый период 2022 и 2023 годов»,
- Постановление Исполнительного комитета от 26.01.2022 г № 297 «О мерах по организации предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке»,

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

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №54» 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 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;
- 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;

### **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ.**

3.1. Организация питания в гимназии осуществляется на договорной основе с ООО «Школьное питание».

3.2. Льготное питание для детей гимназии организовано:

- бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов (Постановление Правительства РФ от 20.06.2020 года № 900 « О внесении изменения в государственную программу Российской Федерации « Развитие образования»);
- бесплатное питание для учащихся из семей, где воспитываются 3 и более несовершеннолетних детей (Постановление исполнительного комитета от 26.01.2022 №297)
- бесплатное горячее двухразовое питание для детей-инвалидов (распоряжение Исполнительного комитета №5289 от 14 октября 2020 года «О мерах поддержки детей-инвалидов, обучающихся в муниципальных образовательных организациях»)
- бесплатное горячее питание для детей с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по адаптированной образовательной программе (Постановление исполнительного комитета от 26.01.2022 №297 «О мерах по организации предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях, нуждающихся в дополнительной социальной поддержке»)

3.3 Для учащихся 5-11 классов предусмотрено горячее питание за счет средств родителей и дотации.

3.4. Для организации льготного питания учащихся из семей, где воспитываются три и более несовершеннолетних детей и детей –инвалидов издается приказ по гимназии на основании подтверждающих документов.

3.5 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, подсобного помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.6 В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов,
- копии примерного 12-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.7 Администрация гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.



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

3.9. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками гимназии, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, 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".

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 УЧАЩИХСЯ В ГИМНАЗИИ.**

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств), а также за счёт средств родителей (или лиц их заменяющих) по взаимной договорённости с администрацией школы.

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

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы гимназии, пятидневной учебной недели для первых классов и шестидневной – для 2-11 классов.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии график предоставления питания учащихся утверждается приказом директора гимназии.

4.5. Ответственный дежурный 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.

4.6. 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 (заведующего столовой), заместителя директора гимназии по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии.

Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов).

4.7. В компетенцию классного руководителя входит:

- разъяснительная и просветительская работа с учащимися и родителями о правильном питании;
- ответственность за организацию питания учащихся класса;
- исполнение графика питания, правил поведения учащихся в столовой;
- ежедневное предоставление информации о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе через систему электронного образования.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,



- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно - гигиенического режима.

9 В компетенцию заместителя директора по АХЧ входит:

- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, санитарно-гигиеническими средствами, кухонным оборудованием и уборочным инвентарем;
- обеспечение дезинфицирующими средствами, одноразовыми масками и перчатками в условиях неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

4.10 В компетенцию заведующей школьной столовой входит:

- своевременная подача заявок в ОО « Школьное питание» о количестве питающихся;
- контроль качества и количества приготовленных блюд;
- ежедневное выставление контрольных блюд;
- размещение в столовой утвержденного ежедневного меню;
- ежедневное ведение и заполнение необходимой производственной документации;
- обеспечение сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами), также перчатками.

4.11 В компетенции медицинского работника гимназии входит:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания;
- проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов;
- заполнение бракеражного журнала.

## 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания учащихся:

- положение об организации питания учащихся в гимназии;
- приказ директора об организации питания учащихся;
- график питания;
- документы по учету питания учащихся.

Документы, подтверждающие льготные категории питания.