

Муниципальное автономное  
общеобразовательное  
учреждение «Гимназия №1»  
муниципального образования  
«город Бугуруслан»

**П Р И К А З**

17.01.2023 №14

Об утверждении Положения об  
организации горячего питания  
учащихся в МАОУ «Гимназия №1»

В целях реализации прав обучающихся, в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение об организации горячего питания учащихся в МАОУ «Гимназия №1» (Приложение 1).

2. Ответственному за организацию питания, сотрудникам столовой, медицинскому работнику, классным руководителям организовать работу в соответствии с утверждённым Положением.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на зам. директора по воспитательной работе Логинову А.И.

Директор

С приказом ознакомлен (а):



О.А. Кузьмин

А.И. Логинова

## **Положение об организации питания обучающихся МАОУ «Гимназия №1»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в гимназии разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение об организации питания обучающихся разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в гимназии, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в общеобразовательной организации.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в общеобразовательной организации осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется трехсторонним договором.

1.6. Организация питания в школе осуществляется работниками предприятия общественного питания.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся гимназии, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников гимназии.

### **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в гимназии является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании; 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;

Социальная поддержка детей из малообеспеченных семей; модернизация оборудования

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 Российской Федерации.

### **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.9. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.10. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных

растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором между поставщиком услуги (организатором) и общеобразовательной организацией.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом исполнителя услуги питания, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок общеобразовательной организации

#### **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, заведующего производством (шеф-повара).

5.2. Пищевые продукты, поступающие в общеобразовательную организацию, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

#### **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; размещение на раздаче для реализации холодных блюд и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче посторонних лиц.

6.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

#### **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся общеобразовательной организации получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы режиму питания в зависимости от их режима обучения в образовательной организации.

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, которое должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться директором гимназии.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке общеобразовательной организации.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню без согласования с директором гимназии

запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продуктов) медицинским работником гимназии составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора гимназии. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося.

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объём блюд для каждой возрастной группы; нормы физиологических потребностей; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд.

7.10. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

7.11. При наличии детей в общеобразовательной организации, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.12. Для детей, нуждающихся в диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) заявлением и назначениями лечащего врача.

7.13. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.14. Дети, нуждающиеся в диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома.

7.15. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

## **8. Порядок организации питания в общеобразовательной организации**

8.1. Организация питания обучающихся в общеобразовательной организации является обязательным направлением деятельности гимназии.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации. Финансирование питания обучающихся по образовательным программам основного и среднего

общего образования осуществляется за счет средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей и частичная компенсация из средств регионального и муниципального бюджетов.

Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к категории детей из малообеспеченных семей (одноразовое питание) (статус должен быть подтвержден в Центре социальной поддержки населения города).

В соответствии с частью 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 14 Закона Оренбургской области от 06.09.2013 №1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области», приказом министерства образования Оренбургской области от 19.02.2021 № 01-21/241 «Об утверждении методических рекомендаций по организации предоставления бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области», на основании Устава муниципального образования «город Бугуруслан» Оренбургской области администрация муниципального образования «город Бугуруслан» Оренбургской области обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляется двухразовое питание (завтрак+доп.питание). Один из родителей (законных представителей) обучающегося обращается в гимназию с заявлением о предоставлении бесплатного двухразового питания. К заявлению прилагаются следующие документы: копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК); копии документов, подтверждающих, что лицо, подписавшее заявление, является родителем (законным представителем) обучающегося (далее – заявитель), в случае если копии данных документов ранее не представлялись в организацию.

В соответствии с частью 7.2 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статьей 14 Закона Оренбургской области от 06.09.2013 №1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области», постановлением Правительства Оренбургской области от 29.12.2020 № 1298-пп «Об установлении размера средней стоимости двухразового питания в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе осваивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому», приказом министерства образования Оренбургской области от 19.02.2021 № 01-21/241 «Об утверждении методических рекомендаций по организации предоставления бесплатного двухразового питания лицам с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области», на основании Устава муниципального образования «город Бугуруслан» Оренбургской области администрация муниципального образования «город Бугуруслан» Оренбургской области обучающимся на домашнем обучении выплачивается ежемесячная денежная компенсация двухразового питания. Один из родителей (законных представителей) обучающегося обращается в гимназию с заявлением о выплате компенсации. К заявлению о выплате компенсации прилагаются следующие документы: копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК); копия паспорта или иной документ, удостоверяющий личность родителей (законных представителей); документ о наличии у родителей (законных представителей) банковского счета, открытого в кредитной организации, с указанием реквизитов счета.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которых установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.4. Администрация общеобразовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. При нахождении детей в общеобразовательной организации более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором гимназии или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд и напитков. Наименование, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в гимназии должны соблюдаться следующие требования:

питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Меню должно предусматривать распределение блюд, мучных, хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

8.9. Перечень пищевой продукции, который не допускается при организации питания детей, приведен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.11. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.12. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/ холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.13. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

8.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

использование запрещенных пищевых продуктов;

использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);

овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.15. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции общеобразовательной организации.

8.16. В компетенцию директора гимназии по организации питания входит:

утверждение ежедневного меню;

контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями; капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;

контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;

заключение договоров на организацию питания.

8.17. Режим питания устанавливается в зависимости от графика учебных занятий и утверждается директором гимназии.

### **9. Порядок организации питьевого режима в гимназии**

9.1. Питьевой режим в общеобразовательной организации, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

9.2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.2.1. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца

### **10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

10.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами; вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного управления;

знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;

принимать участие в деятельности органов общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации общеобразовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

своевременно вносить плату за питание ребенка;

своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его

фактического отсутствия;

своевременно предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

11.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

Организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания, обучающихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей.

В показатели мониторинга может входить следующее:

количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;

количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;

обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

11.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

## **12. Ответственность и контроль за организацией питания**

12.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в гимназии.

12.2. Директор представляет учредителю необходимые документы по использованию

денежных средств на питание обучающихся.

12.3. К началу нового учебного года директором гимназии издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяются их функциональные обязанности.

12.4. Контроль организации питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

12.5. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в учётно-платёжной системе, а также учет питающихся детей льготной категории, детей, получающих питание по индивидуальному меню.

12.6. Директор школы обеспечивает контроль:  
выполнения договора по организации питания;  
материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности.

12.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник) школы осуществляет контроль:

качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья);

технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;

режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);  
работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);

информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).

12.8. Лицо, ответственное за организацию питания:

Координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания; формирует списки обучающихся для предоставления питания;

предоставляет указанные списки заведующему производством (шеф-повару) для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков по классам;

уточняет количество и персонифицированный список детей из малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;

осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

вносит предложения по улучшению питания.

12.9. Классные руководители общеобразовательной организации:

ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день; ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания; предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;

вносят на обсуждение на заседаниях органа общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

12.10. Ответственный дежурный по гимназии (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

### **13. Документация**

13.1. В гимназии должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

настоящее Положение об организации питания обучающихся;

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;

Договор по организации питания;

основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты изделий (блюд);

ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);

13.2. Перечень приказов:

Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;

О контроле за организацией питания;

Об утверждении режима питания.

### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора общеобразовательной организации.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.