



УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете гимназии
протокол № 5 от 23.05.2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ **о горячем питании учащихся** **МОУ «Гимназия №19» г.о. Саранск**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в МОУ «Гимназия №19» г.о. Саранск, (далее «Учреждение») регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания, направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

1.2. Питание учащихся в гимназии организуется администрацией школы совместно с предприятием различных организационно-правовых форм – победителями открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов в соответствии с Законом РФ, «Об образовании», СанПиН 2.4.5. 2409-08, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 на договорных условиях.

1.3. Столовая гимназии осуществляют свою деятельность в соответствии с актами законодательства Российской Федерации, Уставом школы, настоящим Положением регламентирующими порядок организации общественного питания.

1.4. 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.

2. Порядок предоставления питания учащимся

2.1. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей. Учащиеся из малоимущих семей обеспечиваются горячим питанием за счет средств местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

2.1. За питание Родители или лица их заменяющие вносят денежные средства через терминал в сумме определяемой стоимостью завтрака или обеда.

2.3. Питание учащихся осуществляется согласно примерного циклического меню рассчитанного на две недели в соответствии с санитарными нормами.

2.4. Ежедневное меню составляется технологом предприятия и утверждается директором школы или ответственным за организацию школьного питания, назначенным приказом директора гимназии.

2.5. Контроль, учет питающихся организуется классными руководителями с участием социального педагога и родителей (законных представителей) обучающихся.

3. Организация питания в школе

- 3.1. Гимназия создаёт условия для представления горячего питания всем учащимся.
- 3.2. Бесплатно предоставляет Предприятию, обслуживающему учащихся в соответствии с установленными СНИПами и нормативами: набор производственных и складских помещений, силовую электроэнергию, горячую и холодную воду, отопление и освещение для приготовления и отпуска пищи.
- 3.3. Передаёт в соответствии с установленными СНИПами и нормативами торговотехнологическое, холодильное, весоизмерительное оборудование, столовую посуду и кухонный инвентарь во временное пользование.
- 3.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
- 3.5. Директор гимназии назначает приказом по школе из числа работников Учреждения представителя, на которого возложена обязанность вести учет питания учащихся из малоимущих семей и сбор документов, необходимых для предоставления дотационного питания, а также систематизировать заявки на горячее питание всех учащихся. Осуществляет мероприятия по улучшению питания обучающихся.
- 3.6. Директор обеспечивает систематический контроль за соблюдением утвержденного меню, разработанного с учетом необходимых требований, предъявленных к рациональному питанию.
- 3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании. Несут ответственность за организацию питания учащихся класса, готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания. Ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на бесплатной основе.
- 3.8. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утвержденным директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.
- 3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:
- формирует пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
 - своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования;
 - посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в Управлении образования;
 - своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию гимназии;
 - лично контролирует количество фактически присутствующих в школе учащихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
 - своевременно с медицинским работником школы 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.
- 3.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.11. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме - 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором школы.

3.12. Администрация гимназии проводит разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по пропаганде гигиенических основ питания. Периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания.

3.13. Гимназия своевременно проводит дезинфекционные, дезинсекционные мероприятия и дератизацию помещений пищеблока.

3.14. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с распорядком дня и расписанием учебных занятий. В режиме учебного дня на завтрак и отдых предусматривается три перемены продолжительностью 15 минут.

3.15. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором гимназии.

3.16. По желанию учителей возможна организация горячих завтраков для педагогов с оплатой полной стоимости питания.

3.17. По желанию обучающихся школы предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.16. Для обучающихся, находящихся в группах продленного дня, предусматривается трёхразовое горячее питание (завтрак, обед, полдник) за счет средств родителей. Для обучающихся из малоимущих семей предусматривается бесплатное двухразовое питание (завтрак и обед).

4. Организация поставок продуктов питания в столовую школы

4.1. К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

4.2. 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».

4.3. Субъекты предпринимательской деятельности заключают договоры на поставку продуктов питания.

5. Контроль за организацией питания учащихся

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

5.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет старший повар, медицинский работник и заместитель директора по УВР с отметкой в бракеражном журнале.

5.3. Постоянный контроль за работой столовой осуществляется комиссией по организации горячего питания учащихся, созданной по приказу директора школы. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на совещании при директоре, на общешкольном родительском собрании.

5.4. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, старшего повара и заместителя директора по УВР.