

**РАССМОТРЕНО:**

на Педагогическом совете МБОУ  
гимназия  
Протокол № 1 от 30.08.2024г

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор МБОУ гимназии

\_\_\_\_\_ С.В. Мыгарев  
Приказ №120/1-д от 30.08.2024г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Советом  
МБОУ гимназии  
Протокол № 1 от 30.08.2024 года  
Председатель \_\_\_\_\_ /

**Положение  
об организации питания  
в МБОУ гимназии**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение об организации питания в МБОУ гимназии (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Уставом МБОУ гимназии;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации к организации общественного питания населения";
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ гимназии.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ гимназии по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете, согласовывается с Советом гимназии и утверждается приказом директора Гимназии.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

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

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания в МБОУ 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 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;
- 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 МБОУ гимназии.

3.2. 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, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно находятся:
- журнал учета фактической посещаемости учащихся;
  - журнал бракеража скоропортящийся продукции;
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
  - журнал здоровья;
  - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - копии примерного 10-дневного меню, согласованного 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.);
  - книга отзывов и предложений.
- 3.4 Администрация МБОУ гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.
- 3.5. Администрация МБОУ 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 МБОУ гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.
- 3.7. Питание в МБОУ гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.8. Меню утверждается директором МБОУ гимназии.
- 3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МБОУ гимназии, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ гимназии осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации.
- 3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно МБОУ гимназией, являющейся муниципальным заказчиком. 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 учащихся, соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества

поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор МБОУ гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора МБОУ гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся начального звена (завтраки) организуется за счет бюджетных средств.

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

4.3. Столовая МБОУ гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В МБОУ гимназии режим предоставления питания об учающихся утверждается приказом директора ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по МБОУ 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. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет заведующий столовой и медицинская сестра МБОУ гимназии.

#### **4.7. Порядок определения контингента учащихся на бесплатное питание**

4.7.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим обучающихся детей, установлены льготные категории, которым предоставляется право на бесплатное питание. К льготным категориям относятся:

- многодетные семьи;
- дети с ОВЗ;
- дети участников СВО.

4.7.2. Обучающиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 4.7.1. настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения ребенка в школе, получают бесплатное питание согласно стоимости питания обучающегося в МБОУ гимназии.

4.7.3. Изменения списков обучающихся на бесплатное питание утверждаются приказами директора.

4.7.4. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- рассматривать на заседаниях комиссии по контролю за организацией и качеством питания вновь поступившие документы.

#### **5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющих льгот.

5.2. Стоимость платного питания обучающихся устанавливается по решению родительского собрания.

5.3. Оплата осуществляется по безналичному расчёту через квитанции.

5.4. Родители (законные представители) до 30-го числа текущего месяца производят оплату за текущий месяц.

5.5. Снятие с питания (а именно: перерасчет по количеству дней болезни) производится с первого дня отсутствия ребенка.

#### **6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и

правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Текущий контроль организации питания школьников в МБОУ гимназии осуществляют ответственный за организацию питания, уполномоченные члены Совета гимназии по питанию и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации МБОУ гимназии.

## **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН**

7.1. Администрация МБОУ гимназии несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи (п.п. 4.7.1 данного Положения);
- за выполнение условий организации платного питания (п.5).