

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
классическая гимназия №1 им. В.Г. Белинского**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор \_\_\_\_\_ Э.К. Тер-Аракелян

« 01 » января 2014г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об организации питания в школьной столовой.**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, ст. 37, Типового положения об общеобразовательном учреждении, устава школы.
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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.
3. Настоящее Положение определяет:
  - общие принципы организации питания обучающихся;
  - порядок организации питания в школе;
  - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной и льготной основе.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директором школы.

**2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
  - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
  - предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
  - разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).
3. Администрация школы 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.
4. Организация питания учащихся осуществляется:
  - в соответствии с законом РФ «Об образовании»;
  - типовым положением о школе;

- постановлением Администрации города Пензы от 29 декабря 2012 года № 1637 «Об утверждении рекомендаций по предоставлению мер социальной поддержки учащимся муниципальных бюджетных общеобразовательных и муниципальных автономных образовательных учреждений города Пензы при организации питания в 2013 году»;
  - постановлением Администрации города Пензы от 30.09.2010 года "Об утверждении долгосрочной целевой программы " Многодетная семья, 2011-2013 годы".
5. Питание обучающихся предоставляется на **платной, бесплатной и льготной основах.**
  6. Для обучающихся школы предусматривается организация **двухразового горячего питания: завтрак и обед.**
  7. Питание в школе организуется на основе примерного меню обедов для организации питания детей 6,5-11 и 11-18 лет в общеобразовательных учреждениях. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.
  8. 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».
  9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за питание, назначаемый приказом директора.
  10. Ответственность за организацию питания в школе несет директор гимназии.

### 3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

#### 1. Порядок подачи заявок.

Для упорядочения системы и организации работы вводятся:

- Заявки на организацию питания и поставку молочной продукции;
- Табель учета посещаемости детей.

Классные руководители ежедневно до 09.00. подают заявки на организацию питания и поставку молочной продукции в столовую и контролируют соответствие порций поданной заявке.

Питание в столовой организуется согласно поданной заявке.

Табель учета посещаемости детей ведется ежедневно в строгом соответствии с заявкой на питание, т. к. является основанием для списания денежных средств, выделенных на питание учащихся.

#### 2. Порядок снятия с питания.

Чтобы снять обучающегося с питания, родитель лично или по телефону предупреждает до 09.00 классного руководителя о том, что ребёнок не будет питаться.

Если предупреждение от родителей не поступило до 09.00, то возможна индивидуальная корректировка заявки на питание по решению классного руководителя (на случай опоздания ученика, задержки по непредвиденным обстоятельствам, посещение медицинского учреждения и т.д.).

**3. Ежедневно** в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы **меню**, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

**4. Столовая школы** осуществляет производственную деятельность **в полном объеме 6 дней** - с понедельника по субботу включительно в режиме работы школы.

**5. Часы приема пищи** устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется в 2 смены.

**6. Проверку качества пищи**, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

**7. Контроль за качеством**, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании

приказа директора: ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, представители родительской общественности и педагогического коллектива гимназии.

#### **8. 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 и льготного питания,
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей,
- сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы,
- контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи;
- поведение учащихся во время завтрака или обеда.

#### **9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:**

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного и льготного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию школы;
- лично контролирует количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся на бесплатной и льготной основе, сверяя с классным журналом;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, личной гигиеной сотрудников пищеблока, спецодеждой;
- 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. ОРГАНИЗАЦИЯ БЕСПЛАТНОГО И ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ**

*Питание, организованное в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях г. Пензы, предоставляется на платной, бесплатной и льготной основах.*

#### **1. Правом на получение бесплатного питания** (один завтрак или один обед в день) пользуются:

- дети из многодетных семей;
- дети-инвалиды.

#### **2. Основанием для предоставления бесплатного питания** детям из многодетной семьи являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- справки о составе семьи.

#### **3. Основанием для предоставления бесплатного питания** детям–инвалидам являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- медицинское заключение соответствующего компетентного органа о присвоении той или иной группы инвалидности.

#### **4. Право на льготное питание** (один раз в день, дотация 15 рублей на завтрак и 20 рублей на обед) имеют:

- все учащиеся начальной школы (1-4 классы);
- учащиеся 5-11 классов из малообеспеченных семей, в том числе дети-сироты;
- дети, состоящие на учете в противотуберкулезном диспансере.

#### **5. Основанием для получения дотационной платы на питание** учащимся начальной школы (1-4класс) является заявление родителей (законных представителей).

**6. Основанием для получения дотационной платы на питание учащихся 5-11 классов из малообеспеченных семей** являются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей);
- сведения органов соцзащиты о семье, как получатели ежемесячного пособия на ребенка в соответствии с Законом Пензенской области от 21.04.2005 №795-ЗПО "О пособиях семьям, имеющим детей".

**7. Основанием для получения дотационной платы на питание учащихся, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере** являются следующие документы:

- заявление родителей;
- справка, подтверждающая нахождение учащегося на учете в противотуберкулезном диспансере, выданная соответствующим медицинским учреждением.

8. Предоставление горячего питания учащимся производится исключительно на добровольной основе.

9. В случае отсутствия школьника в гимназии или отказа от предлагаемых завтраков или обедов, дотационная плата не выплачивается.

10. Предприятие, занимающееся питанием учащихся гимназии, осуществляет в школьной столовой продажу завтраков и обедов учащимся, не относящимся к льготным категориям, через раздачу за наличный расчёт.

## 5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

1. На предприятие, занимающееся питанием учащихся гимназии, возлагается ответственность за качество привозимой на пищеблок продукции и за соблюдение определённой стоимости завтраков и обедов, соответствующей сумме, утверждённой Постановлением администрации г.Пензы от 29.12.2012 № 1637 на данный период.

2. Контроль за посещением столовой детьми и учётом количества фактически отпущенных бесплатных и льготных завтраков и обедов осуществляется ответственным по питанию, членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, группой ежедневного общественного контроля и заведующей производством.

3. Классные руководители, сопровождающие учащихся в школьную столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утверждённому директором школы списку на бесплатное и льготное питание, журналу посещаемости и табелю на питание.

4. Ответственный за питание ежедневно контролирует ведение классными руководителями учёта учащихся, получающих бесплатное и льготное питание.

5. Заведующая производством ведёт ежедневный учёт учащихся, получающих питание за родительские средства.

6. Проверка сырых продуктов, привозимых на школьный пищеблок, осуществляется ежедневно заведующей производством, членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал для проверки сырых продуктов.

7. Проверка качества готовых блюд осуществляется ежедневно до принятия пищи детьми медицинским персоналом школы, а в отсутствие медицинской сестры или врача – членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся. Результаты проверки отмечают в бракеражном журнале для готовых блюд.

8. Проверка состояния здоровья сотрудников школьного пищеблока осуществляется ежедневно медицинским персоналом школы, а в отсутствие медицинской сестры или врача – заведующей производством. Результаты фиксируются в журнале.

9. Проверка санитарного состояния пищеблока, технологии приготовления блюд и другие тематические проверки школьной столовой проводятся администрацией школы, комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся, комиссией по охране труда согласно плану производственного контроля пищеблока школы, утверждённому директором школы.