

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования «Город Архангельск»  
«Гимназия № 25»**

Учено мнение:  
выборного органа первичной  
профсоюзной организации  
МБОУ Гимназия № 25  
протокол от «11» августа 2020г. № 6  
Председатель  
первичной профсоюзной организации  
С.В. Тарабукина



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 279  
от «18» августа 2020г.

Директор МБОУ «Гимназия № 25»  
В.С. Меженный



С учетом мнения  
Совета родителей протокол № 1  
«15» мая 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о порядке организации питания обучающихся  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
муниципального  
образования «Город Архангельск «Гимназия №25»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся (далее - «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией гимназии и родителями (законными представителями).

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», (статья 37);
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Постановлением Главного государственного Врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций»
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методическими рекомендациями по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»);
- Письмом департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся гимназии.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам питания, утверждается приказом директора гимназии.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок.

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**

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 профилактики среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с процессом питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных семей и семей попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация пищеблока гимназии 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**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (столовая, пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- помещение для приготовления пищи оборудовано необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой, техническое состояние которого соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора гимназии в составе ответственного за организацию питания, представителя первичной профсоюзной организации гимназии, медицинского работника, заведующего столовой.

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

3.5. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ горячего питания обучающихся.

3.6. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и Методическими рекомендациями МР 2.4 0179-20.

3.7. Питание в гимназии должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, исключение горячего питания их меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи. Меню утверждается руководителем организатора питания и согласовывается директором гимназии. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы (приложение №8 СанПиН 2.3/2.4/3590-20). Питание в гимназии должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены (приложение №11 СанПиН 2.3/2.4/3590-20).

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области.

3.9. Цены производимой в столовой гимназии продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются из стоимости продуктов питания. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) принимается с учетом ограничений, изложенных в приложении №6 СанПиН 2.3/2.4/3590-20. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

3.10. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками организатора питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Для обеспечения исполнения Политики в области качества и безопасности организатор питания следует принципам ХАССП (ИСО 22000) и ИСО 9001.

3.11. Питьевой режим организуется через водоочистное оборудование питьевой воды (аппарат очистки воды), для учащихся обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени пребывания в гимназии.

3.12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов.

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

- 3.14. Приказом директора школа из числа административных работников назначаются лица, ответственные за организацию питания на текущий год.
- 3.15. Отпуск питания организуется в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии.
- 3.16. Классный руководитель / воспитатель в ГПД обеспечивает сопровождение учащихся в помещение столовой и обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействует работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 3.17. Организация обслуживания обучающихся 1-4 классов горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов по заявке классного руководителя или работника его заменяющего.

#### **4. Порядок определения контингента на льготное питание**

4.1. Льготное питание получают следующие категории обучающихся:

С компенсацией 100% стоимости:

1. Завтрак обучающихся 1-4 классов, и обучающихся 5-11 классов в течение учебного дня предоставляется категориям из числа малообеспеченных семей, многодетных семей, являющимися детьми-сиротами и детьми, оставшимся без попечения родителей на основании списков, предоставляемых отделам территориальных округов города Архангельска управления по вопросам семьи, опеки и попечительства.

2. Завтрак для учащихся 1-4 классов - питание предоставляется, начиная со дня, следующего за датой зачисления в школу.

4.2. Предоставление бесплатного питания прекращается в следующих случаях:

- утраты обучающимся права на предоставление питания – с 1 числа за месяцем, следующего за месяцем, в котором наступили соответствующие обстоятельства;

- установление недостоверности представленных заявителем сведений или несвоевременности извещения об изменении указанных сведений – с 1 числа за месяцем, следующего за месяцем, в котором наступили соответствующие обстоятельства.

#### **5. Обязанности ответственного по питанию**

5.1. Знать законодательство в части питания обучающихся и основы организации здорового питания учащихся.

5.2. Обеспечить выполнение законодательства в сфере питания обучающихся. Обеспечить предоставление обучающихся качественного, здорового и полноценного горячего питания. Оно должно быть сбалансированным, отвечать всем стандартам и требованиям безопасности.

5.3. Издавать локальные нормативные акты по вопросам питания обучающихся.

5.4. Учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья, а также учитывать национальные, конфессиональные и местные особенности питания.

5.5. Обеспечить ежедневный контроль за организацией питания обучающихся; создать прозрачность процесса питания обучающихся, размещать на официальном сайте организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей.

5.6. Организовать проведение занятий с учащимися по культуре питания, создать условия для контроля родителей за питанием детей, проводить разъяснительную работу с родителями по вопросам питания детей, привлекать родителей к контролю за организацией питания обучающихся.

5.7. В течение учебного года обсуждать вопрос об организации питания учащихся на совещании педагогических работников и на собрании совета родителей.

5.8. Обеспечить работу Совета по питанию с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

5.9. Проводить 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.

5.10. Пакет документов для организации льготного бесплатного питания учащихся из числа малообеспеченных семей, многодетных семей, являющимися детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей на основании списков, предоставляемых отделам территориальных округов города Архангельска управления по вопросам семьи, опеки и попечительства, осуществление работы с отчетной документацией выполняет социальный педагог гимназии.

5.11. Следит за своевременностью и правильностью подачи заявок от классных руководителей, контролирует соответствие фактического посещения обучающихся отпущенным завтракам.

### **6. Обязанности классных руководителей**

6.1. Организует разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и их родителями (законными представителями) о правильном питании.

6.2. Сопровождает учащихся в столовую, следит за соблюдением дисциплины и порядка во время принятия пищи, за соблюдением санитарного состояния и гигиены рук.

6.3. Несёт ответственность за организацию питания обучающихся класса и за достоверность предоставляемых сведений в ежедневной заявке.

6.4. Осуществляет подачу заявки на организованное питание обучающихся: до 09.00 (1-4 классы (1 смена), до 10.20 (5-11 классы), до 14.00 (2-3 классы (2 смена)).

### **7. Контроль организации школьного питания**

7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области.

7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет департамент образования Администрации муниципального образования «Город Архангельск».

7.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют заместитель директора, ответственный за организацию питания, социальный педагог (категория льготного питания), бракеражная комиссия, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания, медицинский персонал гимназии (по согласованию).

7.4. Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается директором школы в начале учебного года.