

Принято  
Педагогический совет МАОУ  
«Гимназия № 100 г. Челябинска»  
Протокол №1 «29» августа 2016г.

Утверждаю:  
Директор МАОУ  
«Гимназия № 100 г. Челябинска»  
Н.А. Зайцева  
Приказ № 01-02/80-18 от 01.09.2016



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 100 г. ЧЕЛЯБИНСКА»

### 1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 100 г. Челябинска» 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), а также устанавливает размеры и порядок предоставления льготной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
  - Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
  - Уставом МАОУ «Гимназия № 100 г. Челябинска».
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность гимназии по вопросам организации питания.

### 2. Основные цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия № 100 г. Челябинска»:
  - 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 обучающихся и их семей;
  - 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 учащихся

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности гимназии.
- 3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения

(пищеблок, обеденный зал), 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 должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающимися;
- журнал бракеражной комиссии;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню);
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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 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 льготной основе.

3.5. Администрация 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 гимназии определяется в соответствии с требованиями СанПиН.

3.7. Питание в гимназии организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Цены производимой в столовой гимназии продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются, исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

#### **4. Порядок организации питания учащихся**

4.1. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств и родительских средств.

4.2. Ежедневные меню рационов питания вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы гимназии и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем

предварительного накрытия столов или с линии раздачи готовой продукции.

- 4.6. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры (по согласованию), ответственного за организацию горячего питания. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии.

### **5. Контроль организации питания**

- 5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляют полномочные надзорные и контрольные органы.
- 5.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал гимназии, ответственный за организацию питания, администрация, родительская общественность.