Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сергиево-Посадская гимназия имени И.Б. Ольбинского»
141300 г. Сергиев Посад, Московская область, ул. Вознесенская, дом 30А
тел. 8(496)540-40-01, факс 8(496) 540-40-01

СОГЛАСОВАНО:
Председатель управляющего совета
МБОУ «Сергиево-Посадская гимназия
имени И.Б. Ольбинского»
_____Зуева О.В.
Протокол управляющего совета
от 15 февраля 2021г. №49

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Сергиево-Посадская
гимназия имени И.Б. Ольбинского»
_____Филимонова О.Г.
Приказ №043/1
от 15 февраля 2021г.

МБОУ "СЕРГИЕВО-ПОСАДСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ И.Б. ОЛЬБИНСКОГО"
Подписано цифровой подписью: МБОУ "СЕРГИЕВО-ПОСАДСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ И.Б. ОЛЬБИНСКОГО"
Дата: 2022.01.26 09:28:47 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Сергиево_Посадская гимназия имени И.Б. Ольбинского» устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, 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 учащихся, сохранения и укрепления здоровья детей, путём оптимизации питания, обеспечения безопасности, качества и его доступности, выполнения современных требований и достижения нового стандарта качества школьного питания, а также социальной поддержки и создания комфортной среды образовательного процесса.
1.3. Положение разработано на основании:
Федерального Закона РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Федерального Закона РФ от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
Федерального Закона РФ от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
Указа Президента Российской Федерации от 05.05.1992 №431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;
Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи СП 2.4.3648-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28;
МР 2.4.0179-20. 2.4 "Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными Приказом Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 .

Закона Московской области от 19.01.2005 №24/2005-ОЗ "О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных учреждениях Московской области"
Устава гимназии;
1.4. Положение принимается на неопределенный срок. При необходимости внести изменения в Положение старая его редакция утрачивает силу.

2. Цели и задачи организации питания учащихся

2.1. Основной целью организации питания учащихся в гимназии является повышение доступности и качества питания в школе.
2.2. Основными задачами при организации питания учащихся в гимназии являются:

- Повышение охвата горячим питанием в школе как можно большего количества учащихся.
- Обеспечение учащихся и сотрудников полноценным, рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям организма;
- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания, формирование культуры здорового питания;
- Социальная поддержка учащихся из многодетных семей, иных категорий лиц из числа детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов;
- Модернизация школьных пищеблоков 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 в гимназии

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности 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;
• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
• журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции;
• журнал здоровья персонала;
• журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции;
• копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
• ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
• приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества 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 учащихся на платной или бесплатной основе.
3.5. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.
3.6. Режим питания в гимназии определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32, СП 2.4.3648-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28.
3.7. Питание в школе организуется на основе установленного рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
3.8. Примерное меню, согласованное с территориальным органом Роспотребнадзора, утверждается директором гимназии.
3.9. Стоимость завтраков и буфетной продукции определяются исходя из стоимости продуктов питания.
3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками поставщика питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
3.11. Поставку готовых блюд для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по их поставкам в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ "О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд" гимназия (муниципалитет) заключает договор.
3.12. 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.
3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32.
3.14. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), 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 готовой продукции, реализуемой в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.
3.15. Директор гимназии является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.
3.16. Приказом директора гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания в гимназии

4.1. Столовая гимназии осуществляет питание учащихся в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим

предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно по графику:

-

Перемена	интервал	Вид питания	классы
1	9.15-9.25	горячие завтраки, буфетная продукция	7-8 классы льготное питание, 7-8 классы по желанию
2	10.10-10.25	горячие завтраки буфетная продукция	9-11 классы-льготное питание, 9-11 классы по желанию
3	11.10-11.25	буфетная продукция	7-9 классы по желанию
4	12.10-12.30	горячие обеды, буфетная продукция	7-8 классы льготное питание, 7-8 классы по желанию
5	13.15-13.30	горячие обеды, буфетная продукция	9-11 классы-льготное питание, 9-11классы по желанию
6	14.15-14.30	буфетная продукция	7-9 классы по желанию
7	15.15-15.25	буфетная продукция	10-11 классы по желанию

4.3. Дежурный классный руководитель обеспечивает соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
4.4. Проверку качества готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
4.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- организует родительский контроль качества питания;
- организует опросы о качестве питания среди учащихся;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

4.6. Администрация гимназии обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и кулинарных изделий, гарантирующих их качество и безопасность, а так контролирует:

- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, исправность холодильного, технологического оборудования, разделочного инвентаря;
- соблюдение работниками пищеблока санитарно-эпидемиологических требований;
- функционирование систем питьевого водоснабжения, обеспечение обучающихся доброкачественной питьевой водой, соблюдение питьевого режима;

4.7. Учащимся гимназии с 7 по 11 класс предоставляется двухразовое горячее питание (завтраки, обеды) и буфетная продукция за счет средств родителей или законных представителей и за счет средств регионального и местных бюджетов, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.
4.8. Бесплатным питанием обеспечиваются учащиеся льготных категорий, определяемых ежегодно Постановлением главы Сергиево-Посадского городского округа.

К льготным категориям относятся учащиеся из многодетных семей и лица, находящиеся в трудной жизненной ситуации:

- дети-инвалиды;
- дети с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в

психическом и (или) физическом развитии;

- дети - жертвы вооруженных и межнациональных конфликтов, экологических и техногенных катастроф, стихийных бедствий;
- дети из семей беженцев, вынужденных переселенцев;
- дети, оказавшиеся в экстремальных условиях;
- дети - жертвы насилия;
- дети, проживающие в малоимущих семьях;
- дети, потерявшие кормильца;
- дети родителей-инвалидов;
- дети, жизнедеятельность которых объективно нарушена в результате сложившихся обстоятельств и которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно или с помощью семьи.

При превышении спроса на предоставление льготного питания уУправляющий совет имеет право рассматривать документы, предоставленные для внутреннего использования: справки о составе семьи, о доходах всех членов семьи; справки, подтверждающие статус одиноких матерей, разведенных, вдов и др.).

4.9. Зачисление на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрация гимназии совместно с Управляющим советом производят на основании заявлений родителей (законных представителей) и (или) акта обследования социально-бытовых условий остронуждающихся из малообеспеченных семей с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании.

4.10. Списки детей корректируются по необходимости (при изменениях контингента) и утверждаются приказом директора школы.

5. Контроль организации питания в гимназии

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно- эпидемиологических норм и правил, качества готовой продукции осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета школы, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.5. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

6. Обязанности гимназии

6.1. Администрация и сотрудники гимназии:

- обеспечивают условия бесперебойной работы столовой: электро-, водо-теплоснабжение и водоотведение столовой; охрану помещений столовой во внерабочее время в общем режиме; уборку помещений в соответствии с требованиями, своевременный сбор и вывоз тары и мусора, дезинфекцию, дезинсекцию и деротизацию при необходимости.
- утверждает график работы столовой
- проводят разъяснительную и организационную работу среди родителей и учащихся по пропаганде гигиенических основ питания,
- осуществляют контроль за санитарным состоянием помещения, за организацией питания.