

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 37**

ОГРН 1026604949800 ИНН 6660013649 ОКПО 44664310 КПП 667001001 гимназия37.екатеринбург.рф
6200075, г.Екатеринбург, ул. Первомайская, д.59 тел./факс (343) 350-51-01 E-mail: gymnasium37_2008@mail.ru
р/с 40701810900003000001 в Уральское ГУ Банка России г.Екатеринбург л/с 69062004052 БИК 04657700

Принято на заседании
педагогического
совета.28.08.2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 37
Трухина С.Н.
«01» сентября.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке организации горячего питания обучающихся

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение об организации питания обучающихся разработано на основе Закона «Об организации в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ
2. Основными задачами при организации питания обучающихся в гимназии являются:
 - Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в питательных веществах и энергии. Принципам рационального и сбалансированного питания;
 - Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов используемых в питании;
 - Предупреждение (профилактика) среди обучающихся и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - пропаганда принципов здорового питания.
3. Настоящее Положение определяет:
 - Общие принципы организации питания обучающихся;
 - Порядок организации питания в гимназии;
 - Порядок организации льготного питания.
 -

2.ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

2.1. Питание обучающихся организовано в соответствии с 2х-неденным меню и требованиями СанПиН 2.4.52409-08 от 23.07.2008г. утверждённым ООО «Комбинат питания «Школьно базовый» и согласовано директором гимназии.

2.2. В гимназии в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;

- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания учащихся, в столовые общеобразовательных учреждений за счет средств организации общественного питания;
- организация горячего питания (завтрак и обед) для учащихся в течение всего учебного дня;
- широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20,
- наличие собственной производственной базы для приготовления продукции;
- наличие автотранспорта, имеющего санитарный паспорт, для доставки продуктов питания или договора с автотранспортным предприятием, специализирующимся на перевозках продуктов питания;
- готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
- комплектование школьной столовой профессиональными кадрами;
- наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на предприятиях общественного питания, на производственно-технологическом и холодильном оборудовании;
- обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение за счет средств организаций общественного питания чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
- организация содержания обеденного зала общеобразовательного учреждения в надлежащем порядке – в соответствии с требованиями СанПин (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды и столовых приборов, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

2.3 Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно-управленческих решений. Направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

2.5. Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора на текущий учебный год.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором гимназии меню.

3.2. Часы приёма пищи устанавливаются в соответствии с графиком организованного питания утверждённого директором гимназии.

3.3. Для поддержания порядка в столовой составлен график дежурства педагогических работников.

3.4. Классные руководители несут персональную ответственность за сведения о количестве учеников, которые ежедневно обеспечиваются горячим питанием.

3.5. Контроль организации питания (посещаемость обучающихся, качество питания, соблюдение графика, выполнение санитарно-гигиенических норм и правил, рацион питания) осуществляет ответственный за организацию питания на основании приказа директора гимназии.

3.6. Для контроля за работой школьной столовой, качеством пищи, соблюдением санитарных требований создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

3.7. Ежедневно бракераж готовой пищи осуществляется бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора общеобразовательного учреждения. В состав комиссии входит: заведующий производством, медработник, представитель гимназии. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

3.8. Ответственный за организацию горячего питания ежемесячно отчитывается перед Центральной Бухгалтерией муниципального учреждения «Управление образования Администрации Кировского района по установленной форме.