СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
на заседании педагогического совета	Директор МАОУ «Ягринская гимназия»
«06» февраля 2017	_____ Б.Г. Космачев
	«06» февраля 2017г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МАОУ«ЯГРИНСКАЯ ГИМНАЗИЯ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Ягринская гимназия» (далее Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» ", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Уставом гимназии и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.2. Положение устанавливает порядок организации горячего рационального питания обучающихся в гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в гимназии.

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

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.6. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МАОУ «Ягринская гимназия» является:

• 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;
• использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

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

3.2. Для организации питания обучающихся 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;
• наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
• обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»;
• наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
• соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в РФ.

4.Организация питания обучающихся

4.1. МАОУ «Ягринская гимназия» самостоятельно организует питание обучающихся на базе школьной столовой.

4.2. Приказом директора из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в гимназии.

4.3. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий.
Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте.

4.4. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях». .

4.5. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного двадцатидневного меню, согласованного с руководителем территориального органа Роспотребнадзора. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания. В примерном меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

4.6. Учащиеся гимназии питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, ответственного за организацию питания.

4.7 Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.

4.8 Администрация гимназии организует в обеденном зале дежурство учителей.

4.9. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно бракеражной комиссией гимназии, утверждаемой ежегодно приказом директора гимназии, и отмечается в бракеражном журнале.

4.10. Право на питание учащихся реализуется на платной и бесплатной основе.

5. Порядок предоставления права на бесплатное питание

5.1. Зачисление на бесплатное питание детей, из малоимущих семей, социально уязвимых семей и детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрация гимназии совместно с родительскими комитетами производит на основании «Порядка предоставления бесплатного питаня (завтраков) обучающимся МАОУ «Ягринская гимназия» и «Порядка

предоставления талонов на бесплатное горячее питание и талонов на приобретение канцелярских товаров обучающимся из малоимущих семей в МАОУ «Ягринская гимназия».
5.2. В случае отсутствия обучающегося, получающего бесплатное питание социальный педагог передает нереализованный завтрак другому обучающемуся класса из резервного списка.

6. Организация платного питания школьников, работа буфета

6.1. Платное питание школьников организуется за счет средств родителей обучающихся.
6.2. За счет средств родителей обучающиеся могут получать горячие завтраки и (или) обеды, стоимость которых равна стоимости продуктов питания и затрат на приготовление горячей пищи.
6.3.Ответственность за организацию питания за счет родительских средств возлагается на классных руководителей и ответственного за организацию питания по гимназии, назначенного приказом директора гимназии из числа педагогических работников.
6.4.График организации платного питания составляется лицом, ответственным за организацию питания (бесплатного и за родительскую плату) в гимназии.
6.5.Организация питания обучающихся групп продленного дня организуется за счет средств родителей.
6.6. Кроме бесплатного и за родительскую плату питания, учащиеся гимназии могут получать питание в школьном буфете. Буфет работает в течение всего учебного дня.

7. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

7.1. Директор образовательного учреждения:
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами РФ и Архангельской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Совета школы.

7.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов по классам;
- контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в образовательном учреждении;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- формирует свод сведений о режиме питания обучающихся и стоимости организованного питания для размещения на сайте учреждения;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

7.3. Классные руководители:
- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;

- ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака (обеда) в день питания уточняют представленную накануне заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков по категориям;
- ведут учет расходования денежных средств учащихся на питание;
-находятся в столовой во время приема пищи обучающимися и контролируют поведение обучающихся, а также объем и качество предоставленных услуг;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях Совета школы, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

7.4. Родители (законные представители) обучающихся:
- подают заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7.5. Социальный педагог:
- формирует список на предоставление бесплатного питания и ведет учет детей из малоимущих семей и детей, находящихся в иной трудной жизненной ситуации;
- контролирует предоставление бесплатного питания обучающимся, а также объем и качество предоставленных услуг;

7.6. Работники столовой:
- осуществляют закупку и приготовление продуктов питания, накрытие столов для обеспечения своевременного горячего питания с оформлением приходных документов и выдачи кассового чека;
- обеспечивают высокое качество приготовления пищи и высокий уровень культуры обслуживания посетителей, а также соблюдение правил торговли и санитарно-технического состояния производственных и торгово-обслуживающих помещений и других санитарных правил и норм, установленных законодательством РФ;
- вносят предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой;
- участвуют в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

7.7. Работники бухгалтерии:
- осуществляют формирование средств для финансово-хозяйственной деятельности столовой гимназии, учет движения продуктов в столовой в соответствии с требованиями Инструкции по бюджетному учету в организациях;
- составляют ежедневный товарный отчет (накладные на продукты, меню, акт реализации, кассовый ордер);
- проводят инвентаризацию материальных ценностей столовой.

8. Контроль за организацией питания

8.1.Контроль за работой столовой осуществляется в соответствии с «Программой производственного контроля», ежегодно утверждаемой директором гимназии, и договором с лабораторией, имеющей право на проведение анализа микробиологических и химических проб.

8.2. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора. В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учебным заведением (далее - медицинский работник). По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

8.3. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

8.4.Постоянный контроль над работой столовой общеобразовательного учреждения осуществляется комиссией по контролю за питанием. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на административных совещаниях и педагогических советах.

8.4.Ответственность за организацию питания обучающихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы и главного бухгалтера школы.

8.5.В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 20-дневного меню
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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.

9. Взаимодействие

9.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МАОУ «Ягринская гимназия» предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинскими работниками.

9.2. Положение подлежит обязательному включению в план производственного контроля гимназии.

9.3. Контроль за надлежащим исполнением данного Положения лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации гимназии, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами.