**ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ**

**Муниципальное УПРАВЛЕНИЕ БЮДЖЕТНОЕ общеобразовательное учреждение ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ**

**«Гимназия № 118 ИМЕНИ ВАЛЕРИЯ НИКОЛАЕВИЧА Цыганова»**

 **344113, г. Ростов-на-Дону, ул. Орбитальная 26/1 тел./факс 233-31-55**

|  |  |
| --- | --- |
| **подпись** |  |
| **Утверждаю**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Балашова**    **Директор МБОУ «Гимназия №118»** |  |
|  |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**предоставления бесплатного**

**питания обучающимся**

**обучающихся**  **муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ростова-на-Дону**

**«Гимназия №118 имени Валерия Николаевича Цыганова»**

Рассмотрено на заседании

педагогического Совета

протокол №1 от 30.08.2020

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия № 118» (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 де-тей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Рос-сийской Федерации»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к орга-низации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учре-ждениях начального и среднего профессионального образования";

* Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обу-чающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ро-стова-на-Дону» (ред. от 19.04.2017);
* Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 26.12.2018 «О нормативной стоимости бесплатного горячего питания для обучающихся му-ниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону»
* Уставом МБОУ «Гимназия №118».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся гимназии №118».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

регламентирующим деятельность гимназии по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора гимназии.

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

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

1. **ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МБОУ «Гимназия № 118»:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным фи-зиологическим 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 не-инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, мало-обеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, обучаю-щихся с ограниченными возможностями здоровья.

1. **ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

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

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения ( пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиени-ческих 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 не-обходимом 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:

* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
* журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пи-щеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
* копии примерного 2х недельного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
* ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
* приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтвержда-ющие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертифи-каты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
* книга отзывов и предложений.

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

3.5. Администрация гимназии обеспечивает принятие организационно- управ-ленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обу-чающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законны-ми представителями) обучающихся.

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината МУП «Школьное питание», имеющими соот-ветствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предвари-тельный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установ-ленного образца.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны со-ответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (при-мерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологиче-ской потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, пла-новый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспо-требнадзора.

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

3.10. Приказом директора гимназии из числа административных или педагоги-ческих работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обуча-ющихся питанием, организацию питания обучающимся льготной категории.

1. **ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кули-нарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на

переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответ-

ствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора гимназии ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по гимназии контролирует сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществ-ляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических ре-жимов осуществляет комиссия в составе медицинской сестры, ответствен-ного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора по УВР. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора гимназии. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продоволь-ственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в гимназии:

* проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
* совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения гра-фика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (серви-ровки) столов;
* принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;

1. **КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал гимназии, ответственные за организацию питания, педагогические работники гимназии и родительского комитета, пред-ставители первичной профсоюзной организации гимназии.

5.2. Создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав ко-миссии по контролю организации питания в школе утверждается директором в начале каждого учебного года.