

## **НПД-ПО-60**

Принято на общем собрании  
(протокол от 08.09.2014 № 1)

Утверждаю  
Директор гимназии № 9  
\_\_\_\_\_  
В.Г. Баранова  
(приказ от 17.10.2014 г. № 415)

### **ПОЛОЖЕНИЕ**

#### **об организации питания в образовательном учреждении**

##### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37 «Организация питания обучающихся»), письма Департамента воспитания и социализации детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012 № 06-731, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 г. и направлено на совершенствование системы организации услуг качества питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение регулирует порядок организации и режима питания, определяет правила и требования к организации питания в образовательном учреждении (далее – ОУ).

##### **2. Основные задачи**

- 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 фактом питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

##### **3. Организация питания**

3.1. Организация питания в Учреждении возлагается по согласованию с органами местного самоуправления на Учреждение и МАУ «Комбинат питания». Отношения между Учреждением и Комбинатом питания оформляются договором, составленным в письменной форме.

3.2. Учреждение предоставляет Комбинату питания для осуществления технологического процесса хранилища, холодильные камеры и производственный цех с оборудованием необходимой мощности, подсобные помещения.

3.3. Комбинат питания выделяет для работы в Учреждении производственную бригаду, члены которой имеют соответствующее профессиональное образование и опыт.

3.4. Комбинат питания обеспечивает заказ и доставку производственного сырья и готовой продукции в Учреждении. Прием доставленного сырья и готовой продукции осуществляет заведующий производством.

3.5. Производственная бригада обеспечивает хранение производственного сырья, готовой продукции, произведенных заготовок к блюдам и готовых блюд в строгом соответствии с установленными правилами и нормами совместимости продуктов при хранении и сроками хранения.

3.6. За качество приготовленных заготовок к блюдам, соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи, качество закладки, а также за соблюдение технологии приготовления блюд отвечает заведующий производством.

3.7. Администрация Учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

3.8. Администрация ОУ обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.9. Питание в ОУ организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного 2-х недельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностью приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.10. Приказом руководителя ОУ из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в гимназии;
- посещением столовой обучающимися, охватом учащихся классов горячим питанием;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует охват обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую просветительскую работу среди учащихся и родителей по формированию культуры здорового питания.

3.12. Ответственный дежурный по ОУ обеспечивает контроль за порядком организации питания в столовой. Классные руководители, сопровождающие учащихся, питающихся коллективно, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.13. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов для учащихся классов, питающихся коллективно.

#### **4. Требования к пищевому рациону**

4.1. Пищевой рацион в Учреждении должен быть разнообразным, сбалансированным по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам) и удовлетворять потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с их возрастными физиологическими особенностями.

4.2. При организации питания в Учреждении необходимо учитывать рекомендуемые величины потребления энергии.

#### **5. Режим питания**

5.1. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 г.

5.2. Учреждение устанавливает режим питания обучающихся, обеспечивая:

- строгое соблюдение времени приема пищи;
- санитарно-гигиенические условия приема пищи.

5.3. Учреждение устанавливает график приема пищи, а также график работы столовой с учетом пребывания детей в Учреждении по шестидневной рабочей неделе.

##### Типовой режим питания школьников

Завтрак (дома)	7.30-8.00 (8.00-8.30)
Второй завтрак в школе	10.30-11.00 (11.00-11.30)
Обед (в школе или дома)	13.30-14.00 (14.00-14.30)
Полдник (в школе или дома)	16.00-16.30 (16.30-17.00)
Ужин (дома)	19.00-19.30 (19.30-20.00)

Завтрак и ужин (1-й и 5-й приемы пищи) должны составлять по 25% от суточной калорийности. Если ребенок занимается в первую смену, то в 11.30-12.00 ч., во время большой перемены, он должен получать полноценный второй завтрак (15% от суточной калорийности) а обед – дома в 15.30-16.00 (35% от суточной калорийности).

Питание детей подросткового возраста имеет свои особенности. Поэтому недостаток или даже полное исключение из рациона питания белковой пищи может привести к нарушению естественного хода развития. Важное значение имеет и присутствие в рационе питания продуктов – источников кальция. Естественным источников кальция являются молоко и кисломолочные продукты. Железосодержащие продукты – мясо, гречка, гранаты и т.д.

Алиментарно-зависимые болезни, которые зависят от питания человека – анемия; болезни органов пищеварения; желчного пузыря и желчевыводящих путей; поджелудочной железы; эндокринной системы: тиреотоксикоз (гипотиреоз).

5.4. Комбинат питания и ОУ совместно решают вопрос об увеличении количества работников столовой, закрепляемых за Учреждением.

## **6. Финансовое обеспечение.**

### **Контроль организации горячего питания в ОУ**

6.1. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

6.2. Ежедневный контроль за качеством приготовления блюд, пищевых продуктов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом руководителя ОУ. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Медицинский работник и ответственный работник Учреждения ежедневно осуществляют контроль технологического процесса и качества готовой продукции. Кроме того, медицинский работник ежедневно контролирует сбалансированность питания, разнообразие блюд, уровень их витаминизации, размер порций для детей разного возраста, а также проводит органолептический контроль готовой продукции.

6.4. Учреждение ежегодно в форме самообследования отчитывается об основных направлениях и результатах своей деятельности, в т.ч. относительно организации питания обучающихся – по основным показателям:

- режим питания;
- охват обучающихся горячим питанием;
- характеристика категорий питающихся;
- качество питания;
- наличие жалоб;
- отчет об использовании бюджетных средств, выделенных на бесплатное питание детей из многодетных семей, живущих с опекунами, состоящих на учете в соцзащите.