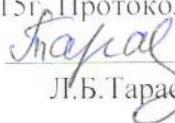


ПРИНЯТО
Советом МБОУ
«Гимназия № 10 г. Челябинска»
23 декабря 2015г. Протокол №2
Председатель 
Л.Б.Тарасова

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБОУ
«Гимназия № 10 г. Челябинска»
№ 461 от 29 декабря 2015г.
Директор 
И.В. Осипова



Положение об организации питания в МБОУ «Гимназия №10 г.Челябинска»

I. Общие положения

1. Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Гимназия №10 г. Челябинска» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п.1 ст.37), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

II. Организация питания

3. МБОУ «Гимназия № 10 г. Челябинска» (далее – Гимназия) организует питание учащихся на базе школьной столовой.

4. Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

5. Горячее питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню, разрабатываемым с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее, зимне-весеннее), длительности пребывания в гимназии, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

Примерное десятидневное меню разрабатывается организатором питания и согласовывается с директором Гимназии.

6. Рационы питания учащихся в гимназии включает: завтрак, обед для учащихся 1-4 классов, обед для учащихся 5-9 классов, завтрак, обед и полдник для учащихся посещающих группу продленного дня.

7. Часы приема пищи устанавливаются в режиме работы Гимназии, утверждаемом ежегодно директором Гимназии.

Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам (группам) или индивидуально в соответствии с графиком приема пищи.

III. Порядок предоставления питания учащимся и оплата питания

8. В Гимназии учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

9. Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей, а также других источников, не запрещенных законодательством Российской Федерации.

10. Прием денежных средств на питание учащихся от родителей (законных представителей) осуществляется в безналичном порядке на счет гимназии путем перевода денежных средств через ОАО «УРАЛАВТОМАТИЗАЦИЯ» или через терминал организации.

11. Учет питания учащихся возлагается на классных руководителей и на заведующего производством.

IV. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую

12. Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми организатором питания.

13. Заказ продуктов питания для школьной столовой осуществляется в соответствии с примерными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

14. Классные руководители:

- сопровождают обучающихся в столовую и контролируют соответствие отпуска питания фактической явке обучающихся;
- в установленном порядке и в установленные сроки предоставляет информацию о питании обучающихся ответственному за организацию питания в Гимназии.

15. Ответственный за организацию питания в Гимназии координирует деятельность классных руководителей по организации питания, осуществляет контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся и выполняет другие должностные обязанности в соответствии с должностной инструкцией.

V. Контроль за организацией питания

16. Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

17. Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора Гимназии, до приема ее детьми.

В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством школьной столовой, представитель администрации Гимназии, медицинский работник. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

18. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой Гимназии, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров, ведение журнала здоровья и другое.

19. Постоянный контроль за работой столовой Гимназии осуществляется комиссией, создаваемой по приказу директора Гимназии. Основными направлениями контроля являются:

- охват детей горячим питанием;
- качество приготовленных блюд;
- соблюдение норм закладки и выхода продукции;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- наличие меню и контрольных блюд;
- учет родительских средств;
- соблюдение режима питания.

При проверке присутствие заведующего производством или повара, его заменяющего, обязательно.

20. Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора Гимназии, главного бухгалтера, заведующего производством школьной столовой согласно должностным обязанностям.

VI. Режим работы школьной столовой и питания учащихся

21. Школьная столовая работает ежедневно с 9-30 до 15-30 в будние дни, в субботу с 9-30 до 14-00.

22. Буфет работает ежедневно с 9-00 до 16-00 в будние дни, в субботу с 9-00 до 15-00.

23. Для учащихся 1–11 классов организовано двухразовое питание (завтрак, обед).

24. Питание организуется в отведенное в графике время в перерывах между уроками продолжительностью 20 минут.

VI. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

25. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

26. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте Гимназии (<http://www.gimn10.ru>)