

**Частное общеобразовательное учреждение
«Православная гимназия во имя святого благоверного великого князя
Александра Невского №11»**

Утверждаю
Директор Православной гимназии №11

 В.А. Диденко

Приказ № 5/1 от «24» февраля 2015г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Нижний Тагил
2015

1. Основные положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, ст.37, ст.79 п.7.
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
- Уставом и другими нормативными актами частного общеобразовательного учреждения «Православной гимназии во имя святого благоверного великого князя Александра Невского №11»

1.2. Основными задачами организации питания детей в частном общеобразовательном учреждении «Православная гимназия во имя святого благоверного великого князя Александра Невского №11» являются: создание условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, на пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Православная гимназия №11 создаёт необходимые условия для обеспечения питанием, выделяет специально оборудованное помещение (трапезная).

1.4. Поставщики готовых блюд и продуктов питания выполняют условия заключенных договоров и отвечают за их качество.

1.5. Медицинский персонал совместно с администрацией учреждения несет ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических норм, режима и качества питания, содействующих сохранению здоровья, физическому развитию, успешному обучению и воспитанию обучающихся.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся в гимназии;
- порядок и условия организации питания в гимназии;
- порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в Православной гимназии №11 обеспечивается за счет средств бюджетов различных уровней в целях социальной поддержки, внебюджетных средств, в том числе за счет пожертвований.

2.2. Администрация гимназии осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания.

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

2.4. Для обучающихся гимназии предусматривается организация горячего питания. Питьевой режим обучающихся организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Обучающиеся в гимназии обеспечиваются трехразовым питанием. Питание в гимназии организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся, согласованного в органах Роспотребнадзора. При необходимости для учащихся (по медицинским показаниям) формируются рационы диетического питания.

2.6. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся в Православной гимназии №11 возлагается на директора.

2.7. Организацию питания в гимназии осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников гимназии на текущий учебный год.

2.8. На медицинский персонал совместно с администрацией учреждения возлагается проведение мероприятий по соблюдению санитарно-гигиенических норм, по обеспечению режима и качества питания, содействующих сохранению здоровья, физическому развитию, успешному обучению и воспитанию обучающихся.

2.9. Предприниматели, оказывающие услуги общественного питания и (или) поставки продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания обучающихся.

3. Порядок организации питания

3.1. Режим питания в образовательном учреждении определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.2. Питание обучающихся в образовательном учреждении осуществляется только в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенные дни и отказ от предлагаемого питания. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательного учреждения, трапезная осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором гимназии.

3.3. Гимназия при работе в режиме «школы полного дня» обеспечивает трехразовое питание.

3.4. В гимназии установлен график питания:

09.30- 11.00-завтрак

12.00- 14.00-обед

14.30- 16.00-полдник

График питания с разбивкой по классам и времени посещения трапезной утверждается директором гимназии.

3.5. Порядок обеспечения питанием обучающихся и ответственный за организацию питания в классе является классный руководитель:

- ведет журнал организации питания в гимназии;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки в трапезную;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой (ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку), охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися завтраков и/или обедов, полдников в классе;
- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания учащихся, проводит опрос родителей;
- вносит предложения по улучшению питания;
- предусматривает в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносит на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

3.6. Ответственный за питание по гимназии обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении трапезной. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам трапезной в организации питания.

- осуществляет контроль за противоэпидемическим состоянием пищеблока, обеспечение пищевого рациона, оптимальным расписанием организации горячего питания, витаминизации (достаточность, сбалансированность, правильность, сочетание продуктов);

3.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

— Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора гимназии в составе организатора горячего питания, ответственного за питание в гимназии, медицинского работника.

– Ответственный за организацию питания еженедельно и ежедневно утверждает меню. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в гимназии, возрастная категория, периоды православных постов.

– Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.8. Фактическое меню (утверждается ответственным за питание в гимназии в ежедневном режиме, подписывается поставщиком готовых блюд или заведующим производством (поваром), медицинским работником) и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

3.9. В трапезной постоянно должны находиться:

- журнал учета фактической посещаемости и заявки на питание учащихся;
- журнал бракеража готовой продукции, пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- 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.

3.10 При организации питания обучающихся с инвалидностью и лиц с особыми возможностями здоровья в гимназии создаются специальные условия, включающие приспособленные для лиц указанной категории вход в трапезную, мебель и предметы посуды. При специальных показаниях к питанию учащихся с различными видами заболеваний, требующих ограничений и изменения состава продуктов (аллергии, диабет и пр.) разрабатывается специальное меню по договору с организацией, оказывающей услуги по организации питания. При разработке диетстола (специального меню) учитываются показания, указанные в справках от медицинских работников и заявления родителей

4. Контроль за обеспечением питания

4.1. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется по годовому плану контроля комиссией, утвержденной приказом директора, в состав которой входят:

- педагогический работник, ответственный за организацию питания в гимназии;
- медицинский работник,
- представитель Попечительского совета или родительского совета.

4.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению питания обучающихся.

4.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

4.4. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.5. Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществляется не реже 1 раза в четверть, по результатам проверок составляются акты, справки.

4.6. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляет медицинский работник и ответственный за питание в гимназии.

Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

4.7. Организатор горячего питания:

- лично контролирует количество фактически присутствующих питающихся учащихся в гимназии сверяя с классным журналом;
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню в день кормления;
 - регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
 - своевременно с медицинским работником гимназии осуществляет контроль за соблюдением графика по гимназии отпуска питания учащимся согласно режиму учебных занятий;
 - руководит предварительным накрытием столов (личная гигиена дежурных, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
 - осуществляет личную гигиену учащихся перед едой;
 - выполняет требования санитарно-гигиенического режима (своевременной уборки посуды со столов всеми учащимися, санобработка столов);
- 4.8. Контроль над организацией субсидирования расходов на питания осуществляется директором гимназии.

5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой;
- принимать участие в деятельности родительских советов по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством

5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации гимназии все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно, не позднее, чем за один день, сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

6. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

6.1. Гимназия с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания обучающихся с учётом режима функционирования гимназии, пропускной способности трапезной, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Попечительского совета, родительского совета, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- изучает удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

6.2. Интенсивность и эффективность работы классных руководителей по организации питания обучающихся учитываются при решении вопроса о стимулирующих выплатах из фонда заработной платы.

6.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах.