


**Муниципальное казенное образовательное учреждение
«Яшкульская многопрофильная гимназия
имени Хаглышевой Елизаветы Кюкеновны»**

РАССМОТРЕНО: на педагогическом совете протокол № 2 от 26 января 2021 г.	УЧТЕНО: мнение совета родителей протокол № 3 от 22 января 2021 г. Председатель совета родителей <i>М.М.М.</i> /Магомедова Б.М./	УТВЕРЖДАЮ: Директор МКОУ «ЯМГ им. Хаглышевой Е.К.» <i>С.К.Д.</i> /Далева С.К./ Приказ № 16 от 26 января 2021 г. 
---	--	---

**Положение
об организации питания обучающихся
МКОУ « ЯМГ им. Хаглышевой Е. К.**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Яшкульская многопрофильная гимназия имени Хаглышевой Е.К.» (далее – Положение), (далее – Образовательное учреждение), разработано на основании: Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» от 27.10.2020 № 32; Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организации»; Устава Образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными задачами при организации питания Образовательном учреждении, являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

2.2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в Образовательном учреждении;

- порядок организации питания в Образовательном учреждении;

- порядок организации питания, предоставляемого на бюджетной основе.

2.3. Настоящее Положение принимается Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждается директором Образовательного учреждения.

2.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Образовательного учреждения.

2.5. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок.

2.6 Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим Советом Образовательного учреждения и утверждаются директором Образовательного учреждения.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Образовательного учреждения.

3.2. Администрация Образовательного учреждения осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания.

3.3. Для организации питания обучающихся используется специальное помещение, соответствующее 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;

- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

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

3.5. К поставке продовольственных товаров и сырья для организации питания в Образовательном учреждении допускаются исключительно предприятия и организации, имеющие соответствующую материально-техническую базу.

3.6. Питание в Образовательном учреждении организовано на основе примерного цикличного десятидневного меню рационов горячих завтраков для обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.8. Организацию питания в Образовательном учреждении осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора из числа педагогических работников Образовательного учреждения на текущий учебный год.

3.9. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет директор.

4. Порядок организации питания обучающихся в гимназии

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

4.2. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором Образовательного учреждения.

4.3. Столовая в Образовательном учреждении осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы Образовательного учреждения.

В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания Образовательного учреждения, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Образовательного учреждения.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В гимназии режим предоставления питания обучающихся утверждаются приказом директора гимназии ежегодно.

4.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляются путем предварительного накрытия столов.

4.6. Ответственный дежурный по Образовательному учреждению обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

4.7. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Образовательного учреждения.

5. Контроль организации питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающегося в учреждении осуществляет комиссия по контролю за качеством питания, ответственный за организацию питания.