

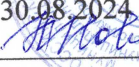
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 2 ГОРОДА КИРОВО-ЧЕПЕЦКА КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБОУ ГИМНАЗИЯ № 2)**

613043 Кировская область г. Кирово-Чепецк, пр-т Мира 61/3
тел. 2-40-65, 2-21-30, 2-25-11, e-mail: gim2boevo@rambler.ru

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
МБОУ гимназии №2
Протокол № 1 от 30.08.2024

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБОУ
гимназии №2
от 30.08.2024 № 200 о/д
 Н.Н. Шабалина

СОГЛАСОВАНО

Председатель Родительского
Совета МБОУ гимназии
№ 2 Д.А. Сметанин
«30» 08 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГИМНАЗИЯ №2**

1. Общие положения

1.1 Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ гимназии №2 (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет общие принципы организации питания и порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов МБОУ гимназии №2 (далее – Гимназия).

1.2 Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3 Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- а также с иными законами и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Кировской области и локальными актами

образовательной организации.

1.4 Основные задачи организации питания учащихся 1-4 классов:

- обеспечение учащихся 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Общие принципы организации питания

2.1 В соответствии с установленными требованиями СанПиН в Гимназии созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- предусмотрено помещение для приема пищи, снабженное соответствующей мебелью;
- ежегодно разрабатывается и утверждается режим работы столовой, график питания учащихся.

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

2.3 Для учащихся начальных классов предусматривается организация:

- бесплатного горячего питания (завтрак);
- горячего питания (обед) для учащихся, за счет средств родителей;
- специализированного питания для учащихся, имеющих противопоказания по употреблению той или иной группы продуктов питания.

2.4 Питание организует ООО «Мелкий Опт» в соответствии с разработанным примерным меню, согласованным с директором Гимназии.

2.5 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.6 Организацию питания в начальных классах и ведение табелей учета осуществляет ответственный, назначаемый директором Гимназии на текущий учебный год.

2.7 Информация об организации питания обучающихся представлена на официальном сайте Гимназии в разделе «Школьное питание».

3. Порядок организации питания

3.1 Ежедневно в обеденном зале и на официальном сайте гимназии вывешивается ежедневное меню, в котором указываются наименования блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2 График питания регламентирует порядок приема пищи классов во время перемен. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам и в индивидуальном порядке.

3.3 Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.4 Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора гимназии, в составе не менее трех человек. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.5 Контроль качества, сбалансированности и организации питания, соблюдения санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа директора работники гимназии и представители Родительского совета Гимназии.

3.6 Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют информацию о количестве питающихся в определенный день.

3.7 Классные руководители (воспитатели) сопровождают учащихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором гимназии, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.