

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор гимназии

В.В. Вологжанина  
(приказ № 276-04 от 30.12.2020 года)

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ ВЯТСКОЙ ГУМАНИТАРНОЙ ГИМНАЗИИ**

**1. Общие положения**

1.1. Положение об организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов Вятской гуманитарной гимназии (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся в школе, определяет общие принципы организации питания и порядок организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов КОГОАУ «Вятская гуманитарная гимназия с углубленным изучением английского языка» (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 «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012,

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 26.07.2019) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Уставом Гимназии.

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;

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные 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, посещающих группу продленного дня (за счет средств родителей);

- специализированного питания для учащихся, имеющих противопоказания по употреблению той или иной группы продуктов питания (согласно медицинского документа и заявления родителей).

2.4. Питание организуется в соответствии с разработанным примерным меню, утвержденным директором гимназии. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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.

### **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: завтраки – по классам, обед для групп продленного дня – по группам, обеды – 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 Большого совета гимназии.

3.6. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с учащими и родителями (законными представителями) о правильном

питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют информацию о количестве питающихся в определённый 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.