

«СОГЛАСОВАНО»

с профсоюзным комитетом  
Председатель профсоюзного  
комитета  
Г. Я. Лукьянова  
«27» августа 2015 г.



«ПРИНЯТО»

на педагогическом совете  
MAOU «Гимназия № 87»  
Протокол №1  
от 28 августа 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

директор  
MAOU «Гимназия № 87»  
Г. А. Кошеварова  
Приказ № 175  
от 28 августа 2015 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ MAOU «Гимназия № 87»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 87» г. Саратова (далее Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5. 2409-08».

1.2. Основной задачей организации питания учащихся в MAOU «Гимназия №87» является создание условий, направленных на:

- обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- качественное и безопасное питание учащихся;
- пропаганду принципов правильного и полноценного питания.

### 2. Общие принципы организации питания

2.1. Питание в MAOU «Гимназия № 87» может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся.

2.2. Социальным педагогом составляется список детей, имеющих право, подтвержденное документами установленного образца (справка УСЗН, справка МСЭ, удостоверение многодетной семьи) на дотацию на школьное питание за счет бюджетных средств.

2.3. Ответственность за организацию питания в гимназии возлагается на директора ОУ, предприятия или предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания и (или) поставку продуктов питания.

### 3. Общеобразовательное учреждение

3.1. Обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания учащихся, в том числе:

3.1.1. Предусматривает производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым торгово-технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым), стеллажами, инвентарем.

3.1.2. Предусматривает помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели.

3.1.3. Назначает ответственных работников, осуществляющих контроль

- за организацией питания;
- посещением и приемом учащимися пищи в столовой;
- ведущих ежедневный учет питающихся;
- С-витаминизацией блюд;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

