



Положение об организации питания учащихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся (далее — Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Гимназии, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией Гимназии и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано в соответствии с:
 - Законом «Об образовании в Российской Федерации»;
 - уставом Гимназии;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех работающих и обучающихся в Гимназии.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Гимназии по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с советом Гимназии и утверждается приказом директора.
- 1.6. Положение является бессрочным. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.
- 1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов, и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные задачи организации питания учащихся

- 2.1. Основными задачами организации питания учащихся являются:
 - обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
 - пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
 - модернизация пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
 - использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие подходы к организации питания учащихся

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Гимназии.
- 3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
 - обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
 - наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
 - наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
 - соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.
- 3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:
- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока — приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
 - копии примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
 - ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые 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.
- 3.4. Администрация Гимназии совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью большего охвата учащихся горячим питанием.
- 3.5. Режим питания в Гимназии определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
- 3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого Объединением школьных столовых рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 3.7. Примерное меню утверждается директором Гимназии.
- 3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов экономическим отделом администрации Костомукшского городского округа.
- 3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками МУП «Объединения школьных столовых».
- 3.10. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания, санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в школе, осуществляются органами Роспотребнадзора.
- 3.11. Приказом директора Гимназии из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.12. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию социального питания учащихся осуществляет учетчик по питанию.

4. Порядок организации питания в Гимназии

- 4.1. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором Гимназии, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.
- 4.2. Столовая Гимназии осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы Гимназии по пятидневной учебной неделе.
- 4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Гимназии ежегодно.
- 4.4. Ответственный дежурный администратор обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.
- 4.5. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции, осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, заведующего производством. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.7. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Гимназии:
 - своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание;
 - осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. Порядок предоставления бесплатного питания

- 5.1. Право на предоставление бесплатного питания (завтрак и обед) в дни и часы работы Гимназии имеют:
 - учащиеся, в семьях которых среднедушевой доход за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума Республики Карелия и действующего на момент письменного обращения родителей (законных представителей) учащихся за счет средств республиканского бюджета;
 - учащиеся, находящиеся в трудной жизненной ситуации, на основании письменного заявления его родителей (законных представителей), по инициативе педагогических работников (классных руководителей, родительского комитета, социального педагога) за счет средств местного бюджета;
 - дети-инвалиды;
 - дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев;
 - дети, находящиеся под опекой.
- 5.2. Питание иных категорий учащихся производится на платной основе за счет родительских средств.
- 5.3. Бесплатное питание предоставляется по заключению комиссии, назначенной приказом директора, на основании поданных документов в письменном виде.
- 5.4. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несёт классный руководитель.
- 5.5. Списки учащихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом директора Гимназии.
- 5.6. Бесплатное питание учащимся Гимназии, предоставляются, начиная со дня, следующего за днем подачи заявления.

- 5.7. Родители (законные представители) учащегося, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность предоставляемых сведений, являющихся основанием для установления права на предоставление питания на бесплатной основе.
- 5.8. Ответственный за питание, назначенный директором Гимназии ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.
- 5.9. Для осуществления учета учащихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание учащихся, ведется табель по учету питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию

6. Документация

В Гимназии должны быть документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания учащихся
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функции контроля.
- График питания учащихся
- Пакет документов для постановки учащихся на бесплатное питание.
- табель по учете питающихся

7. Контроль организации школьного питания

- 7.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Гимназии, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 7.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Гимназии, осуществляет бухгалтерия
- 7.3. Текущий контроль организации питания школьников в Гимназии осуществляют медицинская сестра, ответственный за организацию питания, дежурный администратор, дежурные учителя.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze the data. This includes both primary and secondary data collection techniques. The analysis focuses on identifying trends and patterns over time.

The third part of the document provides a detailed breakdown of the results. It shows that there has been a significant increase in sales volume over the period studied. This is attributed to several factors, including improved marketing strategies and a growing customer base.

Finally, the document concludes with a series of recommendations for future actions. It suggests that the company should continue to invest in research and development to stay ahead of the competition. Additionally, it recommends regular audits to ensure the accuracy of the financial records.