

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1 от 14.04 2019 г.

Утверждаю
Директор МОАУ «Лицей №7»

Н.Г. Пушкарева
Приказ № 17 от 15.04.19 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МОАУ «Лицей №7»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся в лицее для обеспечения полноценного питания. Положение способствует реализации выполнения требований к организации питания, обеспечению здорового питания школьников.
- 1.2. Положение об организации питания учащихся МОАУ «Лицей №7» разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.3. Положение разработано на основе:
 - Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации"
 - Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- 1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицей.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицей по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицей.
- 1.6. Положение принимается на неопределенный срок. 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 цели и задачи

- 2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся являются:
 - 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование дотационных бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания учащихся

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лица.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие 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.

3.3. 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;
- копии примерного, 14-дневного меню, согласованных 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 лица совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся.

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

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №45 от 23.07.2008 года.

3.7. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного двухнедельного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.8. Примерное меню утверждается директором лицея.

3.9. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками КШП «Подросток» с имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляет ООО КШП «Подросток».

3.11. На организацию питания заключаются контракты (договоры) между ООО КШП «Подросток» и МОАУ «Лицей №7». Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) 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, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания учащихся в лицее

4.1. Питание учащихся организуется за счет оплаты родителей и выделяемой дотации.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лицея и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора лицея ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по лицее обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе директора, медицинского работника, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора школы по учебно-воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации питания в лицее

5.1. Контроль за организацией питания учащихся, работой столовой и качеством приготовления пищи осуществляется комиссией по организации питания.

5.2. Представители родительского комитета имеют право с разрешения администрации лицея посещать столовую с целью ознакомления и контроля за качеством приготовляемых блюд, организацией работы столовой, порционными нормами и др.

5.3. Качество готовой пищи ежедневно проверяют члены бракеражной комиссии. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

5.4. Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой, проводит С-витаминизацию блюд.

5.5. Постоянный контроль за работой столовой общеобразовательного учреждения осуществляется директором лицея, ответственным за организацию питания. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на педагогических советах или на совещаниях при директоре.

5.6. На ответственного за организацию питания в ОУ возлагается осуществление мониторинга организации питания в школе.

5.7. Организация льготного питания, подготовка необходимых документов на льготное питание и материалов для приказа директора лицея по организации льготного питания возлагается на социального работника лицея.