



Согласовано с
Управляющим Советом
МАОУ « Лицей № 62»
г. Саратова
Председатель
Управляющего совета
 Морозова А.А.
протокол № 7
от 24.06.2021г.

Принято решением
педагогического совета
МАОУ «Лицей № 62»
г. Саратова
Председатель
педагогического совета
 М. В.Зотова
протокол № 12
от 25.06.2021г.

Утверждаю
директор МАОУ «Лицей
№ 62» г. Саратова
 М. В.Зотова
приказ № 178
от 25.06.2021г.

Положение об организации питания обучающихся

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в лицее (далее - Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания учащихся.

Положение устанавливает порядок организации питания учащихся лицея, определяет основные организационные моменты, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея, родителями (законными представителями) и поставщиком питания (арендатором).

1.2 Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 года;

- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации"; методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам питания, принимается на педагогическом и управляющем советах, утверждается приказом директора лицея и распространяется на всех участников образовательных отношений в лицее и поставщика питания (арендатора).

1.4. Положение принимается на неопределённый срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренные п. 1.3 настоящего Положения.

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся в лицее;
- порядок организации питания в лицее;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной и безвозмездной основе.

2. Основные цели и задачи организации питания в лицее

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

- 2.3. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.4. Социальная поддержка учащихся, соответствующих льготных категорий
- 2.5. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на питание в 1-4 классах, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Общие принципы организации питания в лицее

- 3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея .
- 3.2. Для организации питания администрация лицея заключает договор аренды помещения и оборудования с поставщиком питания (арендатором). Поставщик питания должен иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.
- 3.3. Режим питания в лицее определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 года, методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20., утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020г.
- 3.4. Ответственность за организацию питания возложена на директора лицея.
- 3.5. Для контроля работы столовой приказом директора назначается бракеражная комиссия.
- 3.6. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся
- 3.7. Для организации питания учащихся используются обеденный зал и пищеблок (раздаточная , посудомоечная), оснащенные технологическим оборудованием, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.
- 3.8. Обслуживание учащихся в столовой осуществляется штатными сотрудниками поставщика (арендатора), имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
- 3.9. В пищеблоке должны постоянно находиться:
 - журнал контроля качества готовой продукции (бракеражный журнал);

- журнал контроля здоровья сотрудников школьной столовой (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копия примерного 12-дневного меню для учащихся от 6 до 11 лет и для учащихся от 11 лет и старше, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню;
- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества и др.).

3.10. Проверку качества готовой пищи, готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.11. Бракеражная комиссия в лице:

- проверяет ассортимент и качество поступающего продовольственного сырья и готовой продукции питания ;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- отвечает за наличие и соответствие утверждённого ежедневного меню.

3.12. Медицинский работник:

- осуществляет ведение журнала контроля качества готовой продукции (бракеражный журнал);
- журнала контроля здоровья сотрудников школьной столовой (журнал здоровья);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд и иных;

3.13. Поставщик (арендатор) отвечает за ассортимент и качество поступающей готовой продукции питания;

- приходные документы на продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей готовой продукции и полуфабрикатов (накладные, сертификаты соответствия, ветеринарных свидетельств удостоверения качества и др.);

3.14. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

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

3.16. Обучающиеся в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

3.17. Для учащихся 1 и 5-9 классов обучающихся в первую смену предусматривается организация горячего питания (завтрак), 10-11 классов и для учащихся второй смены горячий обед.

4. Порядок организации питания учащихся в лицее.

4.1. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и дотационным питанием

отдельных категорий (дети из многодетных и малоимущих семей, дети сироты, дети оставшиеся без попечения родителей, дети из семей находящихся в социально опасном положении, дети инвалиды) учащихся в дни учебных занятий.

4.2. Питание учащихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню, меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима работы лицея) для каждой возрастной группы учащихся. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, с учетом ее пищевой ценности.

4.3. В случае если в организации питания учащихся принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем лицея.

4.4. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

4.5. Питание учащихся может быть организовано на платной основе (за счет родительских средств), бесплатно 1-4 классы (обед или завтрак) и для отдельных категорий на платной основе с учетом дотации или за счет дотации.

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

4.7. Отпуск горячего питания учащихся организуется по классам на переменах в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором лицея, с предварительным накрытием на основании заявок класса.

4.8. Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

4.9. Сопровождение учащихся в помещение столовой обеспечивается классными руководителями. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.10. Дежурный учитель в столовой лицея обеспечивает контроль соблюдения графика питания учащихся, сопровождаемых классными руководителями в зал для приема пищи.

4.11. Для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

4.12. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в лицее.

4.13. В лицее для учащихся ,нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале, оборудованном столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.14. Меню размещается в обеденном зале и на сайте лицея в разделе «Организация питания» и содержит следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- индивидуальное ежедневное меню для учащихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разработанное специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача),с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.Осуществление контроля организации питания.

5.1.Контроль качества питания учащихся в лицее осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

5.2.Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия.

5.3.В годовой план работы лицея включаются вопросы организации питания.

5.4.Ежемесячно проводится мониторинг организации питания в лицее .

5.5.С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля организацией питания, в лицее может создаваться комиссия по контролю организации и качества питания.