

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
МБОУ «Лицей№13»
Протокол №1 от «31» августа 2021



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Лицей№13»
И.К. Агопова
Приказ №254 от 31.08.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
города Ростова-на-Дону «Лицей №13»
об организации горячего питания обучающихся

г. Ростов-на-Дону
2021

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей №13» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону» (ред. от 19.04.2017);

- Постановлением Администрации города Ростова-на-Дону от 26.12.2018 «О нормативной стоимости бесплатного горячего питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Ростова-на-Дону»

- Уставом МБОУ «Лицей №13».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам организации питания, принимается на педагогическом совете, и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора лицея.

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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей №13»:

- обеспечение обучающихся 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 обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест в буфете-раздаточной 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:

- 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 7-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые 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 лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

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

3.6. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината МУП «Школьное питание», имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

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

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьного буфета-раздаточной, 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 школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.9. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания обучающимся льготной категории.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- 4.1. Питание обучающихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств)
- 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. Буфет-раздаточная школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.
- 4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора лицея ежегодно.
- 4.5. Ответственный дежурный по школе контролирует сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.
- 4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
- 4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора по ВР. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).
- 4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:
- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
 - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
 - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 5.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, педагогические работники лицея и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации лицея.
- 5.2. Создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания в лицее утверждается директором в начале каждого учебного года.