

№ 49
ПРИНЯТО
на заседании
Совета лицея
протокол № 2
от «12» ноября 2020 г.
Председатель: Зимина Т.А. Зимина Т.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор лицея
Г.А. Бахвалова
11 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации горячего питания обучающихся
в МКОУ лицей пгт Красная Поляна

1. Общие положения

Положение об организации горячего питания обучающихся в МКОУ лицей пгт Красная Поляна разработано на основе 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, утверждёнными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45, Устава лицея.

1. Основными задачами при организации горячего питания обучающихся в лицее, являются:

- 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 в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания обучающихся;
- порядок организации питания в лицее;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания;
- оформление документации.

4. Настоящее Положение является нормативным локальным актом, принимается Советом лицея и утверждается директором лицея.

4. Общие принципы организации питания в лицее.

4.1. При организации питания лиц руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утверждёнными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

4.2. В лице созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

- предусмотрены помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), специальным инвентарем;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработано, утверждено директором лицея и согласовано с руководителем территориального органа Роспотребнадзора примерное десятидневное меню;
- разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).

1. 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.

4.3. Питание обучающихся 1-4 классов (не менее одного раза в день) осуществляется за счет средств учредителя муниципального казенного общеобразовательного учреждения лицея пгт Красная Поляна администрации Вятскополянского района Кировской области, за счет средств бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Кировской области, питание обучающихся 5-11 классов осуществляется за счет средств родителей (законных представителей).

4.4. Для обучающихся предусматривается организация одноразового горячего питания (завтрак) или двухразовое горячее питание (завтрак, обед).

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.

4.5. Контроль за организацией питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания педагогический работник, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

4.6. Ответственность за организацию питания в школе несет директор лицея.

4.7. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности лицея.

4.8. Для организации питания обучающихся 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 действующих СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

4.9. На пищеблоке постоянно ведется следующая документация:

- 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, 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.

4.10. Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся и более широкого охвата обучающихся горячим питанием.

4.11. Администрация лицея обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся.

4.12. Режим питания в лицее 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.

4.13. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение №2 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.14. Цены производимой в столовой лицея продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

4.15. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками лицея, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.16. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом заключены муниципальные контракты.

4.17. Поставщики продуктов питания должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры, обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

4.19. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной 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.

4.20. Контроль и учет денежных средств, необходимых на организацию питания, осуществляет бухгалтер по питанию.

5. Порядок организации питания учащихся в лицее

5.1. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лицея и пятидневной учебной недели.

5.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с графиком питания. График питания обучающихся утверждается приказом директора лицея ежегодно.

5.3. Дежурный администратор контролирует сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении 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.

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

5.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. В состав комиссии могут включаться фельдшер лица, ответственный за организацию горячего питания, повар (заведующий столовой), заместитель директора лица по воспитательной работе, социальный педагог или педагог – организатор. В состав бракеражной комиссии могут быть включены представители профсоюзного комитета, родительской общественности. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора лица. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

5.6. Классные руководители:

- еженедельно делают заявку на питание учащихся на следующую неделю;
- сдают денежные средства для питания учащихся бухгалтеру по питанию;
- осуществляют контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся.

6.1. Директор образовательного учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом лица и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников лица ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Совета лица.

6.2. Ответственный за организацию питания в лице:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием, контролирует ежедневный порядок

учета количества фактически полученных обучающимися завтраков по классам;

- координирует работу в лицее по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Классные руководители лицея:

- ежедневно предоставляют в столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на текущий учебный день;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися завтраков;
- не реже, чем один раз в неделю, предоставляют ответственному за организацию питания в образовательном учреждении данные о количестве фактически полученных обучающимися завтраков;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации, школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- выносят на обсуждение на заседаниях Совета лицея, педагогического совета, на совещания при директоре предложения по улучшению питания.

6.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

7. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся.

1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ лицей пгт Красная Поляна приказом директора лицея создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:
 - фельдшер;
 - работник, ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
 - заместитель директора по воспитательной работе;
 - социальный педагог или педагог – организатор.
2. Бракеражная комиссия:
 - 2.1. Систематически:

- проверяет качество поставляемой продукции, ее соответствие сертификационным требованиям;
- проверяет качество, объем готовых блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение санитарно – гигиенических правил на пищеблоке;
- формирует предложение по улучшению организации питания школьников.

2.2. Не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются справки.

2.3. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на совещании при директоре;
- не реже 1 раза в год на заседании Совета лицея;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- ежегодно на общелицейской конференции.