

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани

«Лицей №1»

ПРИНЯТО

на педагогическом
совете МБОУ г.
Астрахани «Лицей №1»
Протокол № 1
от 28.08.2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Управляющим
Советом Лицея
Протокол №1 от
28.08.2020г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ г. Астрахани
«Лицей № 1»

Е.В. Молдованова

Приказ № 517 от 28.08.2020 г.



Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «Лицей №1»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «Лицей №1» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «Лицей №1» далее – (Лицей), определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями),

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 Российской Федерации от 21.12.2012 г. №273 -ФЗ "Об образовании в РФ»;(ст.34,37,41)
- Постановлением Правительства РФ от 20 июня 2020 г. №900
- Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Типовым положением об образовательном учреждении;
- Уставом Лицея;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в Лицее.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Лицея по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом Лицея 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. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в МБОУ г.Астрахани «Лицей №1» 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;

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции, организует потребление этой продукции через буфет.

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, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2821-10);
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с Роспотребнадзором;
- 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.);

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.

3.5. Администрация Лицея 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 Лицее определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.7. 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, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором Лицея.

3.9. Горячее питание обучающихся обеспечивает индивидуальный предприниматель Дычек Е.А.

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками, принятыми на работу предпринимателем, арендующим столовую Лицея, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют поставщики по договоренности с арендатором столовой, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.12. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно с арендатором столовой Лицея. 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.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

3.14. 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.

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

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Со 2.09.2020г. обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств муниципального образования «Город Астрахань».

4.2. Обучающиеся 5-11 классов обеспечиваются питанием : завтраками, обедами за счет родительских средств.

4.3. Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием, а именно буфетной продукцией, за счет родительских средств.

4.4. Ежедневные меню рационов питания утверждается директором Лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы Лицея по шестидневной учебной неделе.

4.6. 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.

4.7. Режим питания может быть изменен администрацией в связи с изменением режима работы Лицея в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4.8. Классные руководители обеспечивают сопровождение учащихся 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 и находятся с обучающимися до окончания приема пищи.

4.9. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.10. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский персонал Лицея.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора и представителями учредителя Лицея (Управления образования администрации муниципального образования «Город Астрахань»).

5.2. Текущий контроль организации горячего питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал Лицея, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета Лицея и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации Лицея, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.4. Заместитель директора по УВР контролирует работу классных руководителей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.5. Директор осуществляет общий контроль за организацией питания в школе.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.