

МБОУ «Лицей № 23»

Ново-Савиновского района г.Казани



Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1
От 23.08.2019г

Утверждено
Директор Лицея №23

А.З.Шакирзянова



Ведено в действие приказом № 2 от 23.08.2019г

Положение

Об организации питания учащихся

МБОУ «Лицей №23»

1. Общие положения

- Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся разработано в соответствии Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 (далее-«Положение») устанавливает порядок организации питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией лицея и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- Организация питания обучающихся возлагается на учреждение, осуществляющее образовательную деятельность.
- Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- Действия настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

2. Основные цели и задачи

- Основные цели и задачи при организации питания учащихся МБОУ «Лицей №23»
- 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 учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания учащихся

- Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.
- 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, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- Наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- Соответствии иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Копии примерного шестидневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- Ежедневное 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.
- Ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПин 2.4.5.2409 – 08) находится у школьной медсестры.

3.4. Администрация лицея совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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-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 23.07.2008г.

3.7. Питание в лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного шестидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд

(приложение № 2 к СанПин2.4.5.2409 -08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается департаментом продовольствия и социального питания г.Казани.

3.9. Цены производимой в столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются департаментом продовольствия и социального питания г.Казани

3.10. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Основной поставщик пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в лицее осуществляет департамент продовольствия и социального питания г.Казани

3.12. На поставку питания заключаются договоры непосредственно лицеем, являющиеся муниципальными заказчиками и департаментом продовольствия и социального питания г.Казани.

3.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПин2.4.5.2409 -08.

3.14. 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.

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

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

4. Порядок организации питания в лицее

4.1. Питание учащихся организуется на платной и бесплатной основе (за счет бюджетных средств).

4.2. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы лицея и шестидневной учебной недели.

4.3. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам и на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.5. Ответственный дежурный в 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 медицинской сестры, ответственного за питания, заведующей столовой. 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. Заведующий столовой, ответственное лицо за оборот денежных средств:
*ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся на учебный день;

*осуществляет контроль количества фактически отпущенных порций.

5. Контроль организации школьного питания

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качество поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания лиценстов учреждении осуществляет медицинский персонал лицея, ответственные за организацию питания, члены родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации лицея, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

5.3. Состав комиссии по контролю организации питания в лицее осуществляется директором лицея в начале учебного года.