

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ Лицея № 1
протокол № 06 от 30.12.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Лицея № 1



А.М. Винтизенко

« 30 » декабря 2014 г.

приказ № 121/о от 30 декабря 2014 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об организации питания (далее – положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 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», Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Лицея № 1 города Невинномысска (далее - Лицея).
- 1.2. Положение устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией Лицея и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.
- 1.3. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.
- 1.4. Настоящее положение, а также изменения и дополнения, принимается педагогическим советом Лицея и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора Лицея.
- 1.5. 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. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
- 2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.
- 2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.
- 2.5. Социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.
- 2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания

- 3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Лицея.
- 3.2. Для организации питания используются помещения ООО «Столовая № 5», столовая МБОУ СОШ № 11, пищеблока которых соответствуют 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;
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ведомость контроля рациона;
 - копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-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.
- 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. Питание организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- 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 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, осуществляется органами Роспотребнадзора.

- 3.9. Приказом директора Лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.
- 3.10. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляется директором Лицея.

4. Порядок организации питания

- 4.1. Питание организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств) по решению комиссии и утверждается приказом директора Лицея.
- 4.2. Обучающиеся питаются во время большой перемены с 11.30 до 12.00.
- 4.3. Ответственный за организацию питания составляет график дежурства классных руководителей, который утверждается директором Лицея, и в соответствии с этим графиком классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся и дежурство в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.
- 4.4. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Лицее:
 - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
 - своевременно производит информирование столовой об отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
 - 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. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Лицее, осуществляется органами Роспотребнадзора.
- 5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в Лицее, осуществляет директор Лицея.
- 5.3. Текущий контроль организации питания в Лицее осуществляют медицинская сестра, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета Лицея и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации Лицея, специально создаваемая комиссия по контролю над организацией и качеством питания.
- 5.4. Состав комиссии по контролю над организацией и качеством питания утверждается директором Лицея в начале каждого учебного года.