

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
№86
МБОУ «Лицей №86»
Протокол от 25.08.2023 №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «Лицей
25.08.2023 №160/2

Положение об организации питания учащихся в МБОУ «Лицей №86»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей №86» (далее-Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в Лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы 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:

- Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями);
- Указом Губернатора Алтайского края от 24 марта 2023 года N 47 "О внесении изменения в указ Губернатора Алтайского края от 28.10.2022 N 167" "О дополнительных мерах социальной поддержки семей граждан, призванных на военную службу";
- Постановлением администрации города Барнаула от 19 июля 2018 года N 1234 Об утверждении Порядка предоставления из бюджета города Барнаула компенсационных выплат на питание учащимся, нуждающимся в социальной поддержке, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула (с изменениями);
- Постановлением администрации города Барнаула от 8 февраля 2023 г. №185 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными организациями города Барнаула на дому»;
- Приказом комитета по образованию города Барнаула от 22 марта 2023 г. N 476-осн «Об организации бесплатного двухразового питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула, получающих образование на дому в 2023 году»;
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
- Уставом МБОУ «Лицей №86».

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 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 МОБУ «Лицей №86»

- 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;
- социальная поддержка учащихся из малообеспеченных семей;
- 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.

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

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 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 5-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;
- 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 учащихся на платной или льготной 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 23.07.2008 года.

3.7. Питание в Лицее организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного пятидневного 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.

3.8. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками АО Комбинат школьного питания-Глобус, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим и предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.9. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в Лицее осуществляют АО Комбинат школьного питания — Глобус.

3.10. Приказом директора Лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

3.11. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет главный бухгалтер Лицея.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной (1-4 классы), платной и льготной основе (компенсационные выплаты).

4.2. Ежедневные меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая Лицея осуществляет производственную деятельность в режиме пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменках продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В Лицее режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Лицея ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по Лицею 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, состав которой утверждается приказом директора Лицея. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Лицее:

- ежедневно с заведующей столовой осуществляет сверку обучающихся, получающих компенсационные выплаты на питание.

4.9. На льготной основе питания (компенсационные выплаты) в Лицее предоставляются школьникам, в.т.ч. обучающимся с ОВЗ, на основании действующих локальных актов федерального, регионального, муниципального уровней.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно — эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продук

ции, реализуемых в Лицее, осуществляется бракеражной комиссией, органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет комитет по образованию города Барнаула.

5.3. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет комитета по образованию города Барнаула.

5.4. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, группа общественного контроля организации и качества питания обучающихся, представители первичной профсоюзной организации Лицея.