

СОГЛАСОВАНО
с Советом Лицея
МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»
Протокол от 10.10.2024 г. № 2

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»
Протокол от 10.10.2024 г. №13

УТВЕРЖДЕНО
Приказ от 12.10.2024 г. № 497
Директор МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

Рудольская
Марина
Ивановна

Подписано цифровой подписью: Рудольская Марина Ивановна
DN: cn=ИИ, st=Удмуртская Республика, ou=Директор, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Лицейский естественно-гуманитарный лицей "Школа-30", 1.2.643.1.101.1-12080363033783634333733, 1.2.643.1.101.1-1-2083136333637833103313136, email=0020@iel-shkol30.ru, cn=RudNina-Marina Ivanovna, st=Рудольская, sn=Рудольская-Марина Ивановна
Дата: 2024.10.12 13:04:55 +0400

Положение об организации питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30» (далее – лицей), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федеральном законе «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Уставом МБОУ ИЕГЛ «Школа-30», иными федеральными, региональными и муниципальными актами, регламентирующими правила организации питания.

2. Общие принципы организации питания в лицее

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся лицея 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 для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных, многодетных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. 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) детей.

2.3. К обслуживанию питанием детей, поставке продовольственных товаров для организации питания в лицее допускаются предприятия различных организационно-правовых

форм - имеющие соответствующую материально- техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.4. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН.

2.5. Организацию питания в лицее осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.6. Питание обучающихся организуется за счет средств родителей и субвенции федерального, регионального, муниципального бюджета.

2.7. Для обучающихся лицея предусматривается организация одно-, двух- или трехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник).

2.8. Питание в лицее организуется на основе примерного меню в общеобразовательных учреждениях Удмуртской Республики, согласованного с органами Роспотребнадзора УР. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.9. Ответственность за организацию питания в лицее несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в лицее

3.1. Ежедневно в обеденном зале, информационном стенде, сайте лицея вывешивается утверждённое директором лицея меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу для обучающихся 1-4 классов; в объеме 6 дней – с понедельника по субботу для обучающихся 5-11 классов включительно в режиме работы лицея. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания образовательной организации, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором лицея. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.3. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если он обучается с применением дистанционных образовательных технологий. Горячее питание возобновляется со дня выхода обучающегося на очное обучение в стенах лицея.

3.4. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматриваются перемены по 15 и 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки, обеды, полдники) в столовой осуществляется по классам.

3.5. Функциональные обязанности работников, ответственных за питание

Администрация лицея:

- осуществляет контроль за работой столовой;
- принимает меры к своевременному использованию бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание, компенсаций;
- заключает договоры с лабораторией на проведение анализа полноты вложения сырья, качества готовой продукции и поступающего сырья, договоры по обслуживанию оборудования, весового хозяйства и т.д., регламентирующие взаимоотношения столовой с другими службами;
- предоставляет помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям (освещение, отопление, наличие горячей, холодной воды и т.д.) и мебель;
- периодически обсуждает на родительских собраниях вопросы, связанные с организацией питания обучающихся.

Бракерская комиссия:

- контролирует качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований, руководствуясь СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Основными задачами контроля являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены питания;
- организация полноценного питания;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ведут работу с родителями по вопросу предоставления бесплатного питания;
- классные руководители сопровождают обучающихся на завтрак, обед и полдник в столовую в соответствии с графиком питания, утвержденным директором лицея, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время нахождения в столовой.

Лицо, ответственное за питание, назначенное приказом:

- готовит пакет документов по лицее для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в вышестоящие организации;
- своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию лицея;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно с медицинским работником лицея осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

3.6. Разрешается организация буфета, через который может осуществляться реализация полуфабрикатов, готовых изделий.

3.7. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее обучающимися. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой. Мытьё посуды осуществляется механическим или ручным способом в соответствии с учетом санитарно-эпидемиологических требований.

3.8. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) соблюдаются правила хранения продуктов и пищевых отходов, регулярно проводится обработка дезинсекция и дератизация.

3.9. О случаях появления в лицее пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора.

4. Порядок предоставления бесплатного питания

4.1. Порядок предоставления бесплатного питания обучающимся регламентируется Порядком предоставления бесплатного питания обучающимся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».

5. Дополнительное питание

5.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

5.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете лицея в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил.

6. Обеспечение контроля за организацией питания обучающихся

6.1. Контроль за работой столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет директор лицея и медработник лицея, ответственный за организацию питания в пределах компетенции.

6.2. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на директора лицея и руководителя предприятия общественного питания, обслуживающего лицей.

6.3. Контроль за сроками прохождения медосмотра работниками, санитарным состоянием пищеблока, за качеством сырья, продуктов возлагается на медработника лицея.

6.4. Родители обучающихся имеют право участвовать в обсуждении вопросов меню, организации питания, его количества и качества в соответствии с Положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».

7. Питьевой режим

7.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается следующими способами: упакованная питьевая вода (бутилированная) промышленного производства, установка с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров).

7.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в лицее.

8. Документация

8.1. В лицее должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
- Положение о бракеражной комиссии.
- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ ИЕГЛ «Школа-30».
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию.
- Приказ о создании общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся на текущий учебный год.
- Приказ об организации питьевого режима обучающихся.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное питание.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.
- Ежедневное меню.
- Бракеражный журнал готовой продукции.