

СОГЛАСОВАНО
Совет Учреждения
протокол №1 от
30.08.2021г
Педагогический совет
протокол №12 от 30.08.
2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «Лицей №6»
Е.В.Рябова
Приказ №166 от 31.08. 2021г.



Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей №6»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №6» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся лицея, определяет условия, общеорганизационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья обучающихся

1.3. Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона 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, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2 утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, приказом МКУ «Управления образования» города Рубцовска от 30.08.2021 №380 «Об организации горячего питания в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях города Рубцовска в 2021-2022 учебном году».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся лицея.

2. Основные задачи организации питания обучающихся лицея

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.

2.5. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.6. Социальная поддержка обучающихся 1-4 классов, из многодетных и малообеспеченных семей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов.

3. Принципы организации питания

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности лица и организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

3.2. Администрация лица осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями с целью организации питания, а также обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в муниципальный орган управления образованием сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации школьного питания

3.3. Питание в лицее организовано на основе примерного двухнедельного меню, согласованного с органами Роспотребнадзора. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

3.4. Приказом директора лица назначается ответственный за организацию питания из числа работников на текущий учебный год

3.5. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения: пищеблок, обеденный зал, 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;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность.

3.6. Проверку качества готовой кулинарной продукции, пищевых продуктов, продовольственного сырья, осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора на текущий год.

3.7. По вопросам организации питания лиц взаимодействует с родителями обучающихся, с муниципальным органом Управления образованием, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.8. Питание обучающихся организуется на базе столовой лица ИП «Косухин С.В».

4. Порядок организации питания.

4.1. Питание детей в лицее организуется в дни занятий. Режим питания обучающихся утверждается директором образовательного учреждения и размещается в доступном для ознакомления месте, на сайте лицея.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

4.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.4. Обучающиеся лицея питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год, утвержденного директором лицея.

4.5. Сопровождающие классные руководители, педагоги обучающиеся в столовую обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед приемом пищи.

4.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале и на сайте лицея. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд.

5. Финансовое обеспечение

5.1. Источники и порядок определения стоимости организации питания

5.2. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

- средств Федерального, краевого и местного бюджетов, предоставленных в форме полной или частичной компенсации стоимости питания;
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей (далее – родительская плата).

6. Контроль за организацией питания

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

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляется бухгалтерией учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в лицее осуществляют медицинский персонал лицея, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Учреждения лицея и родительских комитетов классов, комиссия общественного контроля.

6.4. Контроль за качеством готовой продукции осуществляется комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, деятельность которой регулируется Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В состав комиссии входит родительская общественность обучающихся утвержденная приказом директора лицея. Состав комиссии меняется еженедельно.