

Управление образования города Ростова-на-Дону
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Ростова-на-Дону
«Лицей № 102»

«СОГЛАСОВАНО»

Протокол заседания
Педагогического совета
МБОУ «Лицей № 102»
от 30.08.2018 № 1

«Пролонгировано»

Протокол заседания
Педагогического совета
МБОУ «Лицей № 102»
от 28.08.2019 № 1

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ № 350 от 30.08.2018
Директор МБОУ «Лицей № 102»
Т.Г. Марченко/
М.П. МБОУ «Лицей № 102»

«Пролонгировано»

Приказ № 320 от 31.08.2019
Директор МБОУ «Лицей № 102»
Т.Г. Марченко/
М.П. МБОУ «Лицей № 102»

**Положение
об организации горячего питания обучающихся
в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении города
Ростова-на-Дону «Лицей № 102»**

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МБОУ «Лицей № 102»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о порядке организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Лицей № 102» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, 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.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановление Администрации города Ростова-на-Дону от 10.04.2013 №375 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Ростова-на-Дону» ((ред. от 19.12.2018);
- Постановление Администрации города Ростова-на-Дону от 26.12.2018 «О нормативной стоимости бесплатного горячего питания для обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Ростова-на-Дону»
- Уставом МБОУ «Лицей № 102»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в лицее.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность лицея по вопросам организации 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. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МБОУ «Лицей № 102»:

- 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 и семей, попавших в трудные жизненные ситуации обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности лица.

3.2. Для организации питания обучающихся 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:

- 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 7-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 лица 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 лица 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. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками комбината школьного питания, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.8. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной 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.

3.9. Директор лицея является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора лицея из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся горячим питанием и организация питания обучающимся льготной категории.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ЛИЦЕЕ.

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

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором лицея, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая лицея осуществляет производственную деятельность в режиме двухсменной работы лицея и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В лицее режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора лицея ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по лицее обеспечивает сопровождение обучающихся 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 обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся 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 организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора по УВР. 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. Ответственное лицо за организацию горячего питания в лицее:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих учащихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;

4.9. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ.

В МБОУ «Лицей № 102» должны быть следующие документы по вопросам организации льготного питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по льготному питанию):

- Положение об организации горячего питания;
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию льготного питания лиц с возложением на них функций контроля;
- График питания обучающихся;
- Табель по ежедневному учету питающихся;
- Журнал выдачи талонов;
- Справки, акты, списки обучающихся на предоставление льготного питания заверенные печатью МУСЗН районов города, аналитические материалы по вопросам организации питания.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.

6.1. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют медицинский персонал лицея, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Управляющего совета лицея и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации лицея.

6.2. Создаваемая комиссия по контролю организации питания. Состав комиссии по контролю организации питания в лицее утверждается директором лицея в начале каждого учебного года.